

reserva especial

コノスル レゼルバ・エスペシャル リースリング

ヴィンテージ 2017
品種 リースリング 100%
産地 ビオピオ・ヴァレー

コメント 輝きがありクリーンな、緑色がかった黄色。白い花、白桃、オレンジの花やグレープフルーツなどの香り。果実味豊かでシルキーな口当たり。甘みと酸のバランスが優れている。食前酒として、またはシーフード、白身の肉、チーズやデザートと一緒に。

栽培・製法

葡萄園 キトラルマン・サン・ペドロ (60%)
エル・アラヤン (40%)
土壌 ミネラル豊かな赤い粘土質
気候 冷涼な気候。春と夏は雨が多い。年間雨量は1,100 mmで、降雨は主に冬期。
収穫 手摘み/2017年4月3日
熟成 ステンレスタンクで4~12ヶ月

分析値

アルコール度数 13,5 %vol
残糖 6,8 g/l
pH 3,25
総酸度 7,4 g/l



Cono Sur