

コノスル シングルヴィンヤード リースリング

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

コメント 若々しく輝きのある、緑色がかった黄色。はっきりとしたアロマがこのワインの特徴。白い花、白桃、パイナップルやグレープフルーツの香りがあり、これらがペトロール香と美しく調和しています。果実味豊かでシルキーな口当たり。酸とミネラルのバランスに優れ、余韻も長く、エレガントで素晴らしい味わいです。シーフードや白身の肉、チーズなどと一緒に。

栽培・製法

葡萄園 ビオビオ・ヴァレーのキトラルマン農園の第23区画、「ルロス・デル・アルト（高い位置の畑という意味）」区画。チリの南端にあり、冷涼な気候の区画で、灌漑が不要な土地です。また、ビオビオ・ヴァレー最古の葡萄の樹が植わっています。葡萄の成熟期は一定して気温が低く、赤粘土質土壌であるため、フレッシュで印象的なミネラル感を持つリースリングに仕上がります。

土壌 ミネラルを豊富に含む赤粘土土壌。
 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10日
 熟成 ステンレスタンクで2ヶ月
 瓶詰め 2017年7月

分析値

アルコール度数 13,4 %vol
 残糖 6,7 g/l
 pH 3,2
 総酸 7,2 g/l

