

コノスル ヴァラエタル ゲヴェルツトラミネール

ヴィンテージ 2016
 品種 ゲヴェルツトラミネール100%
 産地 チリ

コメント 黄金色がかった明るい黄色。非常に表現豊かな香り立ち。バラの花びらやオレンジの花、ライチのような非常にはっきりとしたフレッシュな花のアロマが感じられます。バランスの良い味わいで、しっかりとした果実の凝縮感と長い余韻が楽しめます。アジア・エスニック料理、鶏肉、野菜やスパイス、甘酸っぱい味付けの料理と良く合います。

栽培・製法

土壌 ミネラル分豊富な赤い粘土質土壌。
 気候 緯度が高い南部の畑は冷涼な気候。気温が25℃を超えることは稀。
 収穫 手摘み／2016年3月10日～4月10日
 熟成 ステンレススチールタンクで4～12ヶ月
 瓶詰め 2016年7月

分析値

アルコール度数 12,9 %vol
 残糖 7,1 g/l
 pH 3,3
 総酸度 6,2 g/l

