

コノスル ビシクレタ リースリング

ヴィンテージ 2015
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、グレープフルーツ、ライムなどの華やかなアロマと、ペトロール香が感じられます。凝縮感がありエレガント、シルキーでバランスの良い味わいです。食前酒として、またはシーフード、白身の肉、チーズやデザートなどと一緒に。

栽培・製法

土壌 ミネラル豊富な赤い粘土質土壌。
気候 緯度が高い場所のため冷涼な気候。29℃よりも気温が高くなることは稀。

収穫 手摘み／2015年4月5日～10日
熟成 ステンレススチールタンクで4～12ヶ月
瓶詰め 2015年8月

分析値

アルコール度数 13,3 %vol
残糖 9,1 g/l
pH 3,0
総酸度 7,3 g/l

