

## コノスル ビシクレタ ソーヴィニヨン・ブラン

ヴィンテージ 2016  
品種 ソーヴィニヨン・ブラン100%  
産地 チリ

コメント 明るくてクリーンな、緑色がかった黄色。はっきりとした香り立ちで、柑橘類、白い花、パイナップルなどのアロマが感じられます。バランスが良く質の良い凝縮感、酸味があり、余韻は長く続きます。シーフード、サラダ、鶏肉、チーズや野菜を多く使った料理などと一緒に。

### 栽培・製法

土壌 山側にある畑は小石の多い沖積土壌。沿岸部と南側にある畑は赤い粘土質と花崗岩。

気候 穏やかで、夜は涼しく朝は霧深い。

収穫 手摘み／2016年2月25日～3月22日

熟成 ステンレススチールタンクで3～12ヶ月

### 分析値

アルコール度数 11,7 %vol

残糖 3,04 g/l

pH 3,3

総酸度 6,7 g/l



