

## コノスル ビシクレタ ヴィオニエ

ヴィンテージ 2016  
品種 ヴィオニエ100%  
産地 チリ

コメント 輝きがあり若々しい黄色。オレンジの花、白桃、カスタードアップル、アブリコットなどのアロマティックな香り。凝縮感があり滑らかな口当たり。フルボディでバランスの良い味わい。白身又は赤身の肉料理、パスタ、サラダやしっかり味の付いた料理と一緒に。

### 栽培・製法

土壌 砂利の多い、痩せた沖積土壌。  
気候 穏やかで、夜は涼しく朝は霧深い。  
収穫 80%を手摘み／2016年4月10日～15日  
熟成 ステンレススチールタンクで6ヶ月  
瓶詰め 2016年7月

### 分析値

アルコール度数 13,0 %vol  
残糖 5,8 g/l  
pH 3,3  
総酸度 6,1 g/l

