



Cono Sur
VALLEY COLLECTION
Selected Origins
RESERVA
ESPECIAL

コノスル レゼルバ・エスぺシャル
シャルドネ

ヴィンテージ 2018
品種 シャルドネ 100%
産地 カサブランカ・ヴァレー

コメント 輝きがありクリーン、若々しく緑色がかった黄色。はっきりとしたアロマがあり、オレンジの花、柑橘類、パイナップルなどの香り。凝縮感がありフレッシュ、官能的で、バランスの良い酸があり、長い余韻が楽しめます。シーフード、白身の肉、チーズ、パスタ、ナッツ、サラダ、スパイスなどと一緒に。

栽培・製法

葡萄園 ロス・ポルドス・エステート(85%)
エル・センチネラ・エステート(15%)
土壌 ミネラル豊かな赤い粘土質
気候 穏やか。夜は涼しく朝は霧深い。センチネラはカサブランカ・ヴァレーで最も涼しい場所。
収穫 手摘み／2018年3月28日～4月6日
熟成 15% をフレンチオーク樽で、85%をステンレスタンクで5ヶ月
瓶詰め 2018年9月

分析値

アルコール度数 13,8 %vol
残糖 5,5 g/l
pH 3,35
総酸度 7,1 g/l