

20 barrels

コノスル 20バレル リミテッド・エディション シャルドネ

ヴィンテージ 2017
品種 シャルドネ 100%
産地 カサブランカ・ヴァレー

コメント 緑色がかった黄色で、グレープフルーツやライムのアロマ、白い花の香りがあり、トーストやアーモンドの香りと美しく調和しています。味わいは凝縮感があり、しっかりとした酸味と塩味が感じられます。バランス良く厚みのある味わいで、魚介類や白身の肉料理、ホワイトソースを使った料理、グリーンサラダ、ナッツやチーズなどと良く合います。

栽培・醸造

葡萄園 エル・センチネラ
土壌 ミネラルを豊富に含む赤粘土土壌
気候 穏やかな気候で夜は涼しく、朝は霧深い。エル・センチネラは、カサブランカ・ヴァレーの中では特に冷涼な地域。
収穫 手摘み／2017年3月25日
熟成 75%はフレンチオークの新樽で8ヶ月、25%はコンクリート製のエッグタンクで8ヶ月
瓶詰め 2017年12月

分析値

アルコール度数 13,5 %vol
残糖 3,9 g/l
pH 3,34
総酸 6,9g/l



Cono Sur