

## コノスル ヴァラエタル ピノ・ノワール

ヴィンテージ 2016  
 品種 ピノ・ノワール100%  
 産地 ビオビオ・ヴァレー

コメント 美しくエレガントな色合いのロゼ。チェリー、ストロベリー、ラズベリーなど、フレッシュな果実のアロマが感じられます。フレッシュでジューシー、滲刺とした酸味があり、バランスのとれた味わいです。アペリティフとして、またはフルーツやケーキなどのデザートと一緒に楽しみください。

### 栽培・製法

葡萄畑 キトラルマン・エステート  
 土壌 ミネラル分豊富な赤い粘土質土壌。  
 気候 緯度が高いため冷涼な気候。気温が29℃を超えることは稀。  
 収穫 手摘み／2016年3月15日～3月22日  
 熟成 ステンレススチールタンクで4ヶ月  
 瓶詰め 2016年8月

### 分析値

アルコール度数 12,6 %vol  
 残糖 9,5 g/l  
 pH 3,2  
 総酸度 6,5 g/l

