

コノスル シングルヴィンヤード リースリング

ヴィンテージ	2014
品種	リースリング 100%
産地	ビオビオ・ヴァレー
コメント	白い花、白桃、パイナップルやグレープフルーツの香りがあり、これらがペトロール香と美しく調和しています。酸とミネラルのバランスが取れたエレガントで素晴らしい味わい。サラダや、東洋料理、エダムチーズ、ゴーダチーズのようなマイルドなチーズとも良く合います。

栽培・製法

葡萄園 ビオビオ・ヴァレーのキトラルマン農園の第23区画、「ルロス・デル・アルト（高い位置の畑という意味）」区画。チリの南端にあり、冷涼な気候の区画で、灌漑が不要な土地です。また、ビオビオ・ヴァレー最古の葡萄の樹が植わっています。葡萄の成熟期は一定して気温が低く、赤粘土質土壌であるため、フレッシュで印象的なミネラル感を持つリースリングに仕上がります。

土壌 ミネラルを豊富に含む赤粘土土壌。
気候 冷涼な気候。春と夏は雨が多い。年間雨量は1,100 mmで、降雨は主に冬期。

収穫 手摘み／2014年4月16日
熟成 ステンレスタンクで4ヶ月

分析値

アルコール度数	13,9 %vol
残糖	7,2 g/l
pH	3,09
総酸	7,33 g/l

