

20 barrels

コノスル 20バレル リミテッド・エディション ピノ・ノワール

ヴィンテージ 2017
品種 ピノ・ノワール100%
産地 カサブランカ・ヴァレー

コメント 輝きのある、いきいきとしたルビーレッド。香りはサワーチェリー、ラズベリー、プラム、かすかにトースト香も感じられる。味わいは新鮮でジューシー、酸味は果実味と完璧にバランスが取れている。タンニンは滑らかで官能的。赤身の肉、チーズ、パスタなどと一緒に。

栽培・醸造

葡萄園 エル・トリアングロ (85%)
カンポ・リンド (15%)
土壌 赤い粘土と花崗岩を含む土壌
気候 穏やかな気候で夜は涼しく、朝は霧深い。
収穫 手摘み／2017年3月12日～4月1日
熟成 80%をフレンチオーク樽で12ヶ月、20%をフレンチオークの大樽で12ヶ月
瓶詰め 2018年6月

分析値

アルコール度数 14,3 %vol
残糖 2,5 g/l
pH 3,36
総酸 6,3g/l



Cono Sur