

## コノスル オシオ ピノ・ノワール

ヴィンテージ 2012  
 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 はっきりとしたルビーレッド。複雑で繊細な黒系果実や花のアロマに、ブラックチェリーやラズベリー、プラムなどの香りが美しく調和しています。エレガントでリッチ、凝縮感のある味わい。柔らかく豊かなタンニンがあり、スムーズで長い余韻が続きます。赤身の肉、マグロ、鶏肉や熟成したチーズと一緒に。

## 栽培・醸造

葡萄園 エル・トリアングロ (85%)  
 サン・ファン・デ・ウイカ (15%)  
 土壌 粘土を少量含んだ砂質土壌。花崗岩質土壌。  
 気候 穏やかな気候で夜は涼しく、朝は霧深い。  
 収穫 手摘み／2012年3月8日～4月5日  
 熟成 フレンチオーク樽で12ヶ月、ステンレスタンクで2ヶ月

## 分析値

アルコール度数 14,5 %vol  
 残糖 2,1 g/l  
 pH 3,43  
 総酸 6,70 g/l

