

コノスル オシオ ピノ・ノワール

ヴィンテージ 2016
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 深いルビーレッド。凝縮した偉大なアロマがあり、赤い果実やベリー、スパイスやタバコの香りが感じられます。洗練された凝縮感と酸味を伴った、滑らかで優雅な味わいです。赤身の肉、鴨、マグロ、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 粘土質土壌と花崗岩質土壌
気候 穏やかな気候で夜は涼しく、朝は霧深い。
収穫 手摘み／2016年3月22日～4月8日
熟成 フレンチオーク樽で14ヶ月、ステンレスタンクで2ヶ月
瓶詰め 2017年7月

分析値

アルコール度数 13,9 %vol
残糖 2,3 g/l
pH 3,26
総酸 6,70 g/l

