

コノスル シングルヴィンヤード シャルドネ

ヴィンテージ 2017
 品種 シャルドネ 100%
 産地 カサブランカ・ヴァレー

コメント 輝きがあり、若々しく、ほんのり緑がかった黄
 金色。はっきりとしたアロマがあり、グレープ
 フルーツ、ライム、パイナップルや白い花の香
 りが感じられます。凝縮感がありフレッシュ、
 滑らかでバランスのよい味わい。しっかりと
 した酸味とミネラル感、塩気が感じられます。
 シーフード、白身の肉、チーズ、パスタ、ナッ
 ツ、サラダなどと一緒に。

栽培・製法

葡萄園 カサブランカ・ヴァレーのエル・センチネラ
 葡萄園の第5区画、「ケブダラ・アルタ（小川
 の上流という意味）」区画。沿岸部を流れる寒
 流のフンボルト海流の影響で、チリの栽培地域
 の中でも最も冷涼な地域のひとつです。海風が
 吹き、毎朝霧が立ち込めるため、葡萄がゆっく
 りと熟し、滑らかで香り豊かなワインが出来上
 がります。

土壌 ミネラルを豊富に含む赤粘土土壌。

気候 穏やかな気候で夜は涼しく、朝は霧深い。エ
 ル・センチネラは、カサブランカ・ヴァレー
 の中では特に冷涼な地域（カサブランカ・ヴァ
 レー内の他の地域よりも3°C低い）。

収穫 手摘み／2017年3月19日

熟成 20%をフレンチオーク樽で5ヶ月、80%をステ
 ンレスタンクで6ヶ月

分析値

アルコール度数 13,5 %vol
 残糖 4,5 g/l
 pH 3,3
 総酸 6,8 g/l

