

Cono Sur
BICICLETA
RESERVA



コノスル ビシクレタ・レゼルバ
ソーヴィニヨン・ブラン
2017

品種
産地
コメント

ソーヴィニヨン・ブラン100%
ヴァレ・セントラル

明るくてクリーンな、緑色がかった黄色。はっきりとした香り立ちで、柑橘類、白い花、パイナップルなどのアロマが感じられます。バランスが良く質の良い凝縮感、酸味があり、余韻は長く続きます。シーフード、サラダ、鶏肉、チーズや野菜を多く使った料理などと一緒に。

栽培・製法

土壌

山側にある畑は小石の多い沖積土壌。沿岸部と南側にある畑は赤い粘土質と花崗岩。

気候

穏やかで、夜は涼しく朝は霧深い。

収穫

手摘み／2017年2月15日～3月25日

熟成

ステンレスタンクで3～9ヶ月

分析値

アルコール度数 11,9 %vol
残糖 3,54 g/l
pH 3,3
総酸 6,6 g/l

