

20 barrels

コノスル 20バレル リミテッド・エディション ソーヴィニヨン・ブラン

ヴィンテージ 2014
品種 ソーヴィニヨン・ブラン 100%
産地 カサブランカ・ヴァレー

コメント 透き通った輝きのある、若々しいソーヴィニヨン・ブラン。グレープフルーツ、ライム、塩のミネラル、イエローペッパーやハーブの香りははっきりと感じられます。非常に凝縮感があり、ミネラル感、新鮮で塩味のある味わい。シーフード、鶏肉、野菜、チェダーチーズやグリュイエールチーズと良く合います。

栽培・醸造

葡萄園 エル・センチネラ
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。

収穫 手摘み／2014年4月7日
熟成 ステンレスタンクで3ヶ月

分析値

アルコール度数 13%vol
残糖 2.9 g/l
pH 3.29
総酸 6.87 g/l



Cono Sur