

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 2017  
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 明るく若々しい、緑色がかった黄色。非常にアロマティックなソーヴィニヨン・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がはっきりと感じられます。複雑性と凝縮感があり、新鮮でミネラリーな味わい。シーフード、鶏肉、スパイス、ヨーグルトや柑橘系のソース、ナッツや野菜と良く合います。

### 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／2017年3月20日  
熟成 ステンレスタンクで3ヶ月  
瓶詰め 2017年7月

### 分析値

アルコール度数 13,1 %vol  
残糖 3,4 g/l  
pH 3,26  
総酸 6.6 g/l



Cono Sur