

コノスル レゼルバ・エスペシャル 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 若々しくクリーンな、緑色がかった黄色。はっきりとしたアロマがあり、ライチ、柑橘類、グレープフルーツなどの香りと、若草や白い花の香り。フレッシュで、粘性があり果実味豊か。シーフード、鶏肉、スパイス、ヨーグルト、かんきつ類のソース、ナッツ、チーズ、野菜などと一緒に。

栽培・製法

葡萄園 ロス・ボルドス・エステート (52%)
エル・センチネラ・エステート (48%)

土壌 ミネラルを豊富に含む赤粘土土壌。

気候 穏やか。夜は涼しく朝は霧深い。センチネラはカサブランカ・ヴァレーで最も涼しい場所。

収穫 手摘み／2017年3月4日

熟成 ステンレスタンクで6ヶ月

瓶詰め 2017年8月

分析値

アルコール度数 12,0 %vol

残糖 3,1 g/l

pH 3,2

総酸度 7,4 g/l

