

コノスル オーガニック 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 サンアントニオ・ヴァレー

コメント 毎日葡萄畑まで自転車で通う農夫たちの精神がこもったワインです。コノスル・オーガニックワインの葡萄が栽培されている畑は、化学薬品を全く使用していないことを証明するBCSエコ認定を受けています。施肥や病害の予防も自然な方法で取り組んでおり、草花やガチョウ、益虫などの導入などで畑を上手く管理しています。グレープフルーツ、ライム、レモン、白い花の香り。フレッシュで、持続性があり、酸が素晴らしい味わいです。アーティチョークのディップ、シーフード、マイルドチーズと良く合います。

栽培・製法

葡萄園 カンポ・リンド
 土壌 沖積土壌。砂と粘土が完璧な状態で混じり合っている。中程度の肥沃度。
 気候 冷涼な気候。海岸まで15kmと非常に近い。夜は涼しく、朝は霧深い。日中の気温は26℃と穏
 収穫 手摘み／2014年4月2日～8日
 熟成 ステンレスタンクで4ヶ月

分析値

アルコール度数 13,1 %vol
 残糖 3,3 g/l
 pH 3,27
 総酸度 6,62 g/l

