

コノスル オーガニック シャルドネ

ヴィンテージ 2018
 品種 シャルドネ 100%
 産地 チリ

コメント 輝きがありクリーン、フレッシュで緑色がかった黄色。グレープフルーツ、ライム、オレンジの花、パイナップル、梨、マルメロなどの香りが感じられます。味わいは丸みがありフレッシュ、良質の酸があり豊かなミネラルが感じられます。シーフード、白身の肉、ナッツ、バターやクリームソース、チーズなどと一緒に。

栽培・製法

葡萄園 サンアントニオ・エステート/コルチャグア・エステート/マウレ・エステート
 土壌 沖積土壌で小石が多く見られる。砂質土壌に少量の粘土が混じっている。肥沃度は低い。
 気候 サンアントニオは冷涼な気候。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℃と穏やか。
 収穫 手摘み/2018年3月15日~4月4日
 熟成 ステンレスタンクで4ヶ月
 瓶詰め 2018年7月

分析値

アルコール度数 13,2 %vol
 残糖 4,0 g/l
 pH 3,35
 総酸度 6,8 g/l

