

## コノスル レゼルバ・エスペシャル ゲヴェルツトラミネール

ヴィンテージ 2017  
 品種 ゲヴェルツトラミネール 100%  
 産地 カサブランカ・ヴァレー

コメント 輝きのある麦わら色。バラの花びら、スマレ、オレンジの花などのフローラルな香りやゼリー飴、それらにオレンジやグレープフルーツの香りが上手く調和しています。口当たりはシルキーで、甘みと酸のバランスに優れています。長い余韻が楽しめます。中華やエスニック料理、鶏肉、野菜やスパイス、甘酸っぱい料理などと一緒に。

### 栽培・製法

葡萄園 エル・マルコ (60%)  
 ロス・ボルドス (40%)

土壌 砂利混じりの水はけの良い粘土質土壌。  
 気候 穏やかな気候で、夜は涼しく朝は霧深い。  
 収穫 手摘み／2017年4月5日～10日  
 熟成 ステンレススチールタンクで6ヶ月  
 瓶詰め 2017年9月

### 分析値

アルコール度数 14,0 %vol  
 残糖 4,0 g/l  
 pH 3,4  
 総酸度 5,92 g/l

