

コノスル レゼルバ・エスペシャル ピノ・ノワール

ヴィンテージ 2015
品種 ピノ・ノワール100%
産地 サンアントニオ・ヴァレー

コメント 輝きのある、美しい鮮やかなルビー・レッド。サワーチェリー、ラズベリー、ブラックベリーなどの果実のアロマがはっきりと感じられます。程よい凝縮感があり丸みを帯びた口当たり。滑らかでバランスが良く、長い余韻が楽しめます。魚介、家禽、鴨や野鳥、熟成したチーズなどと一緒に。

栽培・製法

葡萄園 エル・マルコ (85%)
カンポ・リンド (15%)
土壌 花崗岩。砂と赤粘土が完璧な比率で混合している。肥沃度は中庸。
気候 海に近く、冷涼な気候。夜は寒く、朝は霧深い。日中の気温は穏やか (26°C)。
収穫 手摘み/2015年3月25日~4月15日
熟成 100%を樽で11ヶ月

分析値

アルコール度数 13,8 %vol
残糖 2,5 g/l
pH 3,35
総酸 6,35 g/l



