

コノスル シングルヴィンヤード ピノ・ノワール

ヴィンテージ 2013
 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 紫色かがった明るいルビー・レッド。熟したラズベリー、ブラックチェリー、イチゴなどの香りがコーヒーやカカオのヒントと素晴らしく調和しています。フルーティーで繊細な味わい。柔らかなタンニンがあり、とてもバランスの良い味わいです。赤身の肉、鳥肉、ジビエ、熟成したチーズなどと一緒に。

栽培・製法

葡萄園 好条件がそろった海沿いの立地、カンポ・リンド農園の第21区画、ヴィエント・マル区画（海風という意味）。カンポ・リンド農園はサンアントニオ・ヴァレーの中で最も高い場所に位置しています。直接海風が当たる冷涼な地域で、非常にゆっくりと葡萄が熟していきます。加えて、粘土質土壌、強い太陽光、晴れ渡る収穫期といった好条件。この区画の葡萄は鮮やかに色づき、力強く豊かな香りと印象的な凝縮感を生みます。

土壌 崩積土壌。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℃と穏やか。

収穫 手摘み／2013年4月13日

熟成 フレンチオーク樽で11ヶ月

分析値

アルコール度数 14,1 %vol
 残糖 3,8 g/l
 pH 3,53
 総酸度 5,44 g/l

