

コノスル コセチャ・ノーブレ レイト・リースリング

ヴィンテージ 2012
 品種 リースリング100%
 産地 ビオビオ・ヴァレー

コメント コセチャ・ノーブレは、チリ最南端にあるビオビオ・ヴァレーでリースリングを作るといふ、コノスルのイノベティブ精神から生まれた甘口ワインです。チリの中でも最南端の栽培地、ビオビオ・ヴァレーのムルチェンで育った貴腐葡萄を丁寧に選果し、醸造に回しています。ビオビオ・ヴァレーは貴腐ワインを造るのに適した、特殊な気候と赤粘土質の土壌が特徴。色は黄金色がかった明るい黄色。香りは非常に複雑でミネラル感があり、エレガントな花の香りをベースに、蜂蜜のニュアンスも感じられます。ミネラル感があり、繊細でバランスのとれた味わいです。コセチャ・ノーブレ（=高貴な収穫）の名前に相応しいワインになりました。

栽培・製法

葡萄園 キトラルマン
 土壌 ミネラルを豊富に含む赤粘土土壌。
 気候 冷涼な気候。春と夏は雨が多い。年間雨量は1,100 mmで、降雨は主に冬期。
 収穫 手摘み／2012年6月20日
 熟成 ステンレスタンクで10ヶ月

分析値

アルコール度数 11,7 %vol
 残糖 75,0 g/l
 pH 3,21
 総酸度 8,1 g/l

