

sparkling brut

コノスル スパークリング ブリュット

ヴィンテージ NV
品種 シャルドネ 92% / ピノ・ノワール 8%
産地 ビオピオ・ヴァレー

コメント コノスルのイノベーション精神を映し出したような、生き生きと輝きのあるスパークリング・ワインです。コノスルのスパークリング・ワインに使用する葡萄は、全て厳しく選果されています。葡萄畑のあるビオピオ・ヴァレーは、世界最南端の葡萄栽培地。雨が少なく、豊かな赤い土壌と、冷涼な気候で知られています。理想的な栽培地で、バランス良く、凝縮力があり、良質の酸とミネラルを持った葡萄が収穫されます。新鮮な果実の香りがあり、複雑で上品なハチミツ、白い花やイースト香が調和しています。フレッシュでバランスの良い味わいで、良質の酸が感じられます。ジューシーで潑刺、ミネラルたっぷりのワインです。お祝いの場をはじめ、様々なシーンでお楽しみいただけます。

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
熟成 樽で4ヶ月、ステンレスタンクで4ヶ月
製法 シャルマ方式

分析値

アルコール度数 12,3 %vol
残糖 10,1 g/l
pH 6,9
総酸度 8,30 g/l



Cono Sur