

sparkling rosé

## コノスル スパークリング ロゼ

ヴィンテージ NV  
品種 ピノ・ノワール100%  
産地 ビオビオ・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。葡萄畑のあるビオビオ・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。フレッシュなラズベリーとブルーベリーの優しいアロマ。ジューシーな味わい、フレッシュなミネラル、滑らかな舌触りが特徴。長い余韻が続きます。ワインだけでも、または魚介類やデザートと合わせても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 6,0  
総酸度 6,11 g/l



Cono Sur