

## 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 2016  
 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 清らかで輝きのある、鮮やかなルルビー・レッド。ラズベリー、サワーチェリー、プラムの香りに、タバコの香り。滑らかなタンニンと良質の酸を伴った、ジューシーで豊かな味わい。赤身の肉、家禽、鴨や熟成したチーズと一緒に。

### 栽培・製法

葡萄園 好条件が揃う海沿いの立地・カンポ・リンド農園の第21区画、ヴィエント・マル（「海風」という意味）。カンポ・リンド農園はサンアントニオ・ヴァレーの中でも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、ゆっくりと葡萄が熟します。粘土質土壌、強い太陽光、晴れ渡る収穫期といった好条件に恵まれ、葡萄は鮮やかに色付き、力強く豊かな香りと印象的な凝縮感を生み出します。

土壌 花崗岩と粘土からなる土壌。肥沃度は中庸。

気候 冷涼な気候。寒流が流れる海まで15kmと近い。夜間は涼しく、朝は濃い霧が発生する。日中の気温は穏やか（26℃）。

収穫 手摘み／2016年4月10日～13日

熟成 フレンチオーク樽で11ヶ月、ステンレススチールタンクで1ヶ月

瓶詰め 2017年4月

### 分析値

アルコール度数 13.58 %vol  
 残糖 2.11 g/l  
 pH 3.15  
 総酸 6.01 g/l

