

コノスル レゼルバ・エスペシャル シャルドネ

ヴィンテージ 2014
 品種 シャルドネ 100%
 産地 カサブランカ・ヴァレー

コメント 太平洋のすぐそばにあるカサブランカ・ヴァレー。冷涼な気候を好む品種には絶好の立地で、レゼルバ・シリーズのシャルドネはここで栽培されます。外観は輝きのある黄金色。鮮烈なシトラスのアロマと上質のミネラル、樽の香りが特徴的。パイナップル、オレンジの花、シトラスの香りも感じられます。ミネラル感があり、エレガントでフルーティー、フレッシュな味わい。凝縮された、バランスのとれた味わいが口の中で広がります。シーフードやサラダ、鶏肉と良く合います。

栽培・製法

葡萄園 エル・センチネラ (30%)
 エル・マルコ・エステート (70%)
 土壌 ミネラルを豊富に含む赤粘土土壌。
 気候 穏やかな気候で夜は涼しく、朝は霧深い。エル・センチネラは、カサブランカ・ヴァレーの中では特に冷涼な地域(カサブランカ・ヴァレー内の他の地域よりも3°C低い)。
 収穫 手摘み/2014年4月1日~7日
 熟成 15%をフレンチオーク樽で、85%をステンレスタンクで5ヶ月

分析値

アルコール度数 13,5 %vol
 残糖 4,4 g/l
 pH 3,56
 総酸度 6,87 g/l

