

コノスル レゼルバ・エスペシャル ソーヴィニヨン・ブラン

ヴィンテージ 2016
品種 ソーヴィニヨン・ブラン 100%
産地 カサブランカ・ヴァレー

コメント 若々しくクリーンな、緑色がかった黄色。はっきりとしたアロマがあり、ライチ、柑橘類、グレープフルーツなどの香りと、若草や白い花の香り。フレッシュで、粘性があり果実味豊か。シーフード、鶏肉、スパイス、ヨーグルト、かんきつ類のソース、ナッツ、チーズ、野菜などと一緒に。

栽培・製法

葡萄園 エル・センチネラ (15%)
エル・マルコ・エステート (70%)
キトラルマン・エステート (15%)

土壌 ミネラルを豊富に含む赤粘土土壌。

気候 穏やか。夜は涼しく朝は霧深い。センチネラはカサブランカ・ヴァレーで最も涼しい場所。

収穫 手摘み／2016年3月15日

熟成 ステンレスタンクで6ヶ月

分析値

アルコール度数 11,9 %vol
残糖 2,6 g/l
pH 3,3
総酸度 7,0 g/l

