

コノスル ビシクレタ シャルドネ

ヴィンテージ 2016
品種 シャルドネ100%
産地 チリ

コメント ふちが金色がかった、明るくクリーンな色合い。柑橘類のアロマ、パイナップル、白桃、メロン、白い花などの香り。凝縮感と酸味のバランスがとれた味わい。魚介類、白身の肉、クリームソースやナッツなどと一緒に。

栽培・製法

土壌 砂利の多い、痩せた沖積土壌。
気候 穏やかで、夜は涼しく朝は霧深い。
収穫 2016年3月1日～20日
熟成 ステンレススチールタンクで4～12ヶ月
瓶詰め 2016年7月

分析値

アルコール度数 13,2 %vol
残糖 4,3 g/l
pH 3,4
総酸度 6,5 g/l

