

コノスル オーガニック ソーヴィニヨン・ブラン

ヴィンテージ 2018
 品種 ソーヴィニヨン・ブラン 100%
 産地 サンアントニオ・ヴァレー

コメント 有機栽培葡萄で造られたソーヴィニヨン・ブラン。輝きがありクリーンで、若々しい色合い。グレープフルーツ、ライム、レモン、黄ピーマン、白い花やハーブの香り。凝縮感がありフレッシュ、素晴らしい酸とミネラルが感じられます。シーフード、鶏肉、スパイス、ヨーグルト、柑橘類のソース、ナッツ、チーズやベジタリアン料理などと一緒に。

栽培・製法

葡萄園 カンポ・リンド・エステート (95%)
 クリコ・エステート (5%)
 土壌 沖積土壌。砂と粘土が完璧な状態で混じり合っている。中程度の肥沃度。
 気候 冷涼な気候。海岸まで15kmと非常に近い。夜は涼しく、朝は霧深い。日中の気温は26℃と穏
 収穫 手摘み／2018年3月15日～28日
 熟成 ステンレスタンクで6ヶ月
 瓶詰め 2018年8月

分析値

アルコール度数 12,6 %vol
 残糖 3,5 g/l
 pH 3,29
 総酸度 6,57 g/l

