

コノスル レゼルバ・エスペシャル リースリング

ヴィンテージ 2014
 品種 リースリング 100%
 産地 ビオビオ・ヴァレー

コメント ほのかに緑がかった黄金色。エレガントで若々しい、フレッシュなリースリング。ミネラルと豊富な酸が特徴です。グレープフルーツ、マルメロやレモンのようなシトラス系のノートがあり、アブリコットや桃、ジャスミンのアロマがそれを支えています。印象に残る味わいで、柔らかな果実香と、複雑なミネラル感のバランスが良くとれています。濃縮されバランスの取れた、エレガントでクリーミーな味わいです。柔らかいハーブチーズ、東洋料理全般と良く合います。

栽培・製法

葡萄園 キトラルマン・サン・ペドロ (72%)
 エル・アラヤン (28%)
 土壌 ミネラルを豊富に含む赤粘土土壌。
 気候 冷涼な気候。春と夏は雨が多い。年間雨量は1,100 mmで、降雨は主に冬期。
 収穫 手摘み／2014年4月10日～14日
 熟成 ステンレスタンクで3ヶ月

分析値

アルコール度数 13,8 %vol
 残糖 7,1 g/l
 pH 3,10
 総酸度 7,32 g/l

