

コノスル オシオ ピノ・ノワール

ヴィンテージ 2007
 品種 ピノ・ノワール100%
 産地 カサブランカ・ヴァレー

コメント 美しく凝縮感のある、非常にはっきりとしたルビーレッド。複雑で繊細な黒系果実と白い花のアロマに、スミレ、甘いスパイスやチョコレートの香りが調和しています。エレガントかつ力強い味わいで、上質な酸、豊かな舌触りと素晴らしい凝縮感が感じられます。柔らかなタンニン、偉大なストラクチャーがあり、豊かで長い余韻が感じられます。

栽培・醸造

葡萄園 エル・トリアングロ (85%) 他
 土壌 粘土を少量含んだ砂質土壌
 気候 穏やかな気候で夜は涼しく、朝は霧深い。
 収穫 手摘み/2007年4月30日
 熟成 フレンチオーク樽で12ヶ月、ステンレスタンクで1ヶ月

分析値

アルコール度数 13,9%vol
 残糖 2,2 g/l
 pH 3,4
 総酸 6,75 g/l

