

20 barrels

## コノスル 20バレル リミテッド・エディション ピノ・ノワール

ヴィンテージ 2013  
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 輝きのある、いきいきとしたルビーレッド。香りはサワーチェリー、ラズベリー、プラム、かすかにトースト香も感じられる。味わいは新鮮でジューシー、酸味は果実味と完璧にバランスが取れている。タンニンは滑らかで官能的。赤身の肉、チーズ、パスタなどと一緒に。

### 栽培・醸造

葡萄園 エル・トリアングロ (85%)  
カンポ・リンド (15%)  
土壌 粘土と花崗岩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／2013年3月18日～4月14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  
瓶詰め 2014年4月

### 分析値

アルコール度数 13,9 %vol  
残糖 1,9 g/l  
pH 3,39  
総酸 5,7g/l



Cono Sur