

## 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 2017  
 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（100%）  
 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／2017年3月10日  
 熟成 ステンレスタンクで6ヶ月  
 瓶詰め 2017年8月

### 分析値

アルコール度数 12,4 %vol  
 残糖 2,5 g/l  
 pH 3,34  
 総酸度 6,17 g/l

