

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 2012  
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 深みがあり、きれいなルビーレッド。革のニュアンスを伴った赤いベリーやプラムの香り。素晴らしいフィネスを備えている。豊かなテクスチャーと凝縮されたフレーバーによってバランスが取られた、際立った甘いフルーツの味わい。長く、柔らかく、心地よい余韻が続きます。赤い肉、鳥肉、熟成したチーズなどと一緒に。

### 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/2012年3月10日~4月12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 14,4 %vol  
残糖 3,05 g/l  
pH 3,55  
総酸 6,06g/l



Cono Sur