

## コノスル シングルヴィンヤード シャルドネ

ヴィンテージ 2018  
 品種 シャルドネ 100%  
 産地 カサブランカ・ヴァレー

コメント 輝きがあり、若々しく、ほんのり緑がかった黄  
 金色。はっきりとしたアロマがあり、グレープ  
 フルーツ、ライム、パイナップルや白い花の香  
 りが感じられます。凝縮感がありフレッシュ、  
 滑らかでバランスのよい味わい。しっかりと  
 した酸味とミネラル感、塩気が感じられます。  
 シーフード、白身の肉、チーズ、パスタ、ナッ  
 ツ、サラダなどと一緒に。

### 栽培・製法

葡萄園 カサブランカ・ヴァレーのエル・センチネラ  
 葡萄園の第5区画、「ケブダラ・アルタ（小川  
 の上流という意味）」区画。沿岸部を流れる寒  
 流のフンボルト海流の影響で、チリの栽培地域  
 の中でも最も冷涼な地域のひとつです。海風が  
 吹き、毎朝霧が立ち込めるため、葡萄がゆっく  
 りと熟し、滑らかで香り豊かなワインが出来上  
 がります。

土壌 ミネラルを豊富に含む赤粘土土壌。

気候 穏やかな気候で夜は涼しく、朝は霧深い。エ  
 ル・センチネラは、カサブランカ・ヴァレー  
 の中でも特に冷涼な地域（カサブランカ・ヴァ  
 レー内の他の地域よりも3°C低い）。

収穫 手摘み／2018年4月4日

熟成 20%をフレンチオーク樽で5ヶ月、80%をステ  
 ンレスタンクで6ヶ月

瓶詰め 2018年9月

### 分析値

アルコール度数 13,7 %vol  
 残糖 5,4 g/l  
 pH 3,3  
 総酸 7,1 g/l

