

コノスル 20バレル リミテッド・エディション ソーヴィニオン・ブラン 2020

CONO SUR 20 BARRELS SAUVIGNON BLANC 2020

品種	ソーヴィニオン・ブラン 100%
産地	カサブランカ・ヴァレー
コメント	明るく若々しい、緑色がかった黄色。非常にアロマティックなソーヴィニオン・ブラン。グレープフルーツ、ライム、塩のミネラル、イエローペッパーやハーブの香りがはっきりと感じられます。複雑性と凝縮感があり、新鮮でミネラリーな味わい。シーフード、鶏肉、スパイス、ヨーグルトや柑橘系のソース、ナッツや野菜と良く合います。

栽培・製法

葡萄園	エル・センチネラ
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・ヴァレーの中では特に冷涼な地域。
収穫	手摘み／2020年3月16日
熟成	ステンレススチールタンクで6ヶ月
瓶詰め	2020年9月

分析値

アルコール度数	12.5 %vol
残糖	3.0 g/l
pH	3.39
総酸	6.34 g/l



Cono Sur