

コノスル オシオ ピノ・ノワール 2019

CONO SUR OCIO 2019

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	深いビーレッド。凝縮した偉大なアロマがあり、赤い果実やベリー、スパイスやタバコの香りが感じられます。洗練された凝縮感と酸味を伴った、滑らかで優雅な味わいです。赤身の肉、鴨、マグロ、熟成したチーズと一緒に。

栽培・製法

葡萄園	エル・トリアングロ(85%) サンアントニオ(15%)
土壌	少し砂の混じった赤い粘土と花崗岩
気候	穏やかな気候で夜は涼しく、朝は霧深い。
収穫	手摘み／2019年3月15日～28日
熟成	70%フレンチオーク樽、30%フレンチオークの フードレで14ヶ月、ステンレススチールタンクで 1ヶ月
瓶詰め	2020年7月

分析値

アルコール度数	14.0 %vol
残糖	2.9 g/l
pH	3.65
総酸	5.29 g/l



Cono Sur