

# 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 2018

CONO SUR 20 BARRELS PINOT NOIR 2018

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	輝きのある、いきいきとしたルビーレッド。香りはサワーチェリー、ラズベリー、プラム、かすかにトースト香も感じられる。味わいは新鮮でジューシー、酸味は果実味と完璧にバランスが取れている。タンニンは滑らかで官能的。赤身の肉、チーズ、パスタなどと一緒に。

## 栽培・製法

葡萄園	エル・トリアングロ(85%) カンポ・リンド(15%)
土壌	赤い粘土と花崗岩を含む土壌
気候	穏やかな気候で夜は涼しく、朝は霧深い。
収穫	手摘み／2018年3月18日～4月4日
熟成	80%をフレンチオーク樽、20%をフードレ12か月、ステンレスタンクで1ヶ月
瓶詰め	2019年7月

## 分析値

アルコール度数	14.0 %vol
残糖	3.1 g/l
pH	3.45
総酸	6.1 g/l



Cono Sur