

コノスル シングルヴィンヤード

ピノ・ノワール

2018

CONO SUR SINGLE VINEYARD PINOT NOIR 2018

品種	ピノ・ノワール100%
産地	サンアントニオ・ヴァレー
コメント	清らかで輝きのある、鮮やかなルルビー・レッド。ラズベリー、サワーチェリー、プラムの香りに、タバコの香り。滑らかなタンニンと良質の酸を伴った、ジューシーで豊かな味わい。赤身の肉、家禽、鴨や熟成したチーズと一緒に。

栽培・製法

葡萄園	カンポ・リンド 第21区画「ヴィエント・マル」
土壌	花崗岩と粘土からなる土壌。肥沃度は中庸。
気候	冷涼な気候。寒流が流れる沿岸部に近い。夜間は涼しく、朝は濃い霧が発生する。日中の気温は穏やか(26℃)。
収穫	手摘み／2018年4月2日～6日
熟成	80%フレンチオーク樽、20%フレンチオークのフドレで12ヶ月、ステンレススチールタンクで

瓶詰め 2019年7月

分析値

アルコール度数	14.5 %vol
残糖	3.0 g/l
pH	3.52
総酸	5.82 g/l



Cono Sur