



Cono Sur

コノスル
シングルヴィンヤード
ピノ・ノワール

PINOT NOIR

2019

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°C)。
収穫	手摘み/2019年3月9日~21日
熟成	80%フレンチオーク樽、20%フレンチオークのフードレで12ヶ月、ステンレススチールタンクで1ヶ月
瓶詰め	2020年8月
分析値	
アルコール度数	14.0 %vol
残糖	2.2 g/l
pH	3.34
総酸	6.1 g/l