

コノスル 20バレル リミテッド・エディション ソーヴィニヨン・ブラン 2019

CONO SUR 20 BARRELS SAUVIGNON BLANC 2019

品種	ソーヴィニヨン・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ヨン・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／2019年3月14日
熟成	ステンレススチールタンクで6ヶ月
瓶詰め	2019年9月
分析値	
アルコール度数	13.5 %vol
残糖	3.5 g/l
pH	3.16
総酸	7.31 g/l



Cono Sur