

# コノスル オシオ ピノ・ノワール 2018

CONO SUR OCIO 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	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。
<b>栽培・製法</b>	
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／2018年3月20日～27日
熟成	60%をフレンチオーク樽、40%を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	2019年7月
<b>分析値</b>	
アルコール度数	14.5 %vol
残糖	2.8 g/l
pH	3.34
総酸	6.56 g/l



Cono Sur