



Cono Sur

コノスル  
シングルヴィンヤード  
シャルドネ

CHARDONNAY

2019

**品種** シャルドネ 100%  
**産地** カサブランカ・ヴァレー  
**コメント** 輝きがあり、若々しく、ほんのり緑がかった黄金色。はっきりとしたアロマがあり、グレープフルーツ、ライム、パイナップルや白い花の香りが感じられます。凝縮感がありフレッシュ、滑らかでバランスのよい味わい。しっかりとした酸味とミネラル感、塩気が感じられます。シーフード、白身の肉、チーズ、パスタ、ナッツ、サラダなどと一緒に。

**栽培・製法**

**葡萄園** カサブランカ・ヴァレーの エル・センチネラ葡萄園の第5区画、「ケブダラ・アルタ(小川の上流という意味)」区画。

**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4月8日

**熟成** 20%をフレンチオーク樽で、80%をステンレススチールタンクで6ヶ月

**瓶詰め** 2019年11月

**分析値**

**アルコール度数** 13.5 %vol

**残糖** 5.0 g/l

**pH** 3.33

**総酸** 7.4 g/l