

ブランド名(和) コノスル
ブランド名(英) Cono Sur
商品名(和) コノスル ソーヴィニヨン・ブラン 20バレル リミテッド・エディション
商品名(英) Cono Sur Sauvignon Blanc 20 Barrels Limited Edition
格付 D.O. カサブランカ・ヴァレー

限定



生産国	チリ	商品コード	618261
生産地域	カサブランカ・ヴァレー	JANコード	7804320198385
生産者名	ヴィーニャ・コノスル	アルコール度数	12.5 % vol
生産者名(英)	Vina Cono Sur	適温	8 ~ 10
生産年	2022年	栓の仕様	スクリューキャップ
色	白	樽熟成	樽熟成(無)
味	辛口	品目	果実酒(ワイン)
ボディ	ミディアム~フルボディ	希望小売価格(外税)	3,300円
容量	750ml		
ぶどう品種	ソーヴィニヨン・ブラン100 %		

柑橘系の果実香、ミネラル香、柔らかでフレッシュなハーブの香り。凝縮感のある果実味、洗練度の高いクリーンな酸味があり、爽やかで上品な味わい。

色・香・味わい

▶色合いについて

やや緑色がかった輝きのある黄金色。

▶香りについて

シトラス、レモン、グレープフルーツなどの柑橘系の果実香、ミネラル香、柔らかでフレッシュなハーブの香り。

▶味わいについて

凝縮感のある果実味、洗練度の高いクリーンな酸味があり、爽やかで上品な味わい。

栽培方法・製法

▶栽培方法について

冷涼なカサブランカヴァレーの中でも最も海寄り(約7km)にあるエル・センチネラの区画の葡萄を使用。フレンチクローンのみ。赤粘土土壌。日当たりの良い斜面でたっぷりの太陽を浴びる一方、冷たい海風が吹き付けるため葡萄はゆっくりと成熟していく。手摘みで収穫。

▶製法について

低温でスキンコンタクトを行うことにより豊かなアロマを引き出す。発酵は13で25日間行う。爽やかな酸を生かすため、マロラクティック発酵と樽熟成はしない。ステンレススチールタンクで6ヶ月熟成。

サイズ

入り数	6本
ケース重量(kg)	10
単品重量(kg)	1.42

ケースサイズ 高さ×幅×奥行(cm)	31 × 28 × 19.5
単品サイズ 高さ×幅×奥行(cm)	31 × 9 × 9

受賞歴

2021年 ヴィンテージ | Descorchados (デスコルチャドス) | 94点 / 100点満点
2021年 ヴィンテージ | SAKURAワインアワード | ダブルゴールド
2018年 ヴィンテージ | Decanter (デキャンター) | 90点
2018年 ヴィンテージ | Jamessuckling (ジェームズ・サックリング) | 91点 / 100点満点
2018年 ヴィンテージ | Tim Atkin (ティム・アトキン) | 93点 / 100点満点

このワインに合う料理は？

スズキの香草焼き、スモークサーモン、キングサーモンのステーキ、鯛のワイン蒸し、帆立貝のソテー、バターソース、バーニャカウダ