

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 スパークリングワイン ロゼ
商品名（英） Cono Sur Sparkling Wine Rose
格付 D.O. ビオ・ビオ・ヴァレー

定番 スパークリング



生産国	チリ	商品コード	614776
生産地域	ビオ・ビオ・ヴァレー	JANコード	7804320493749
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	4 °C ~ 6 °C
生産年	NV	栓の仕様	コルク
色	ロゼ	樽熟成	樽熟成（無）
味	辛口	品目	果実酒(スパークリングワイン)
ボディ	ミディアムボディ	希望小売価格(外税)	1,500円
容量	750ml		
ぶどう品種	ピノ・ノワール100 %		

シャルマ方式。イチゴやブルーベリーのような優しい果実味と豊かな酸味が感じられ、微かに感じられる心地よい渋みがボディにふくよかさを与えている。余韻にも柔らかな果実の甘みが残る。

色・香・味わい

▶色合いについて

若々しい色合いのロゼ、細やかで繊細な泡立ち。

▶香りにについて

ラズベリーやイチゴなどの赤い果実のようなフルーティなアロマと、ミネラルのニュアンスが感じられる。

▶味わいについて

フルーティな辛口。イチゴやブルーベリーのような優しい果実味と豊かな酸味が感じられ、微かに感じられる心地よい渋みがボディにふくよかさを与えている。余韻にも柔らかな果実の甘みが残る。

栽培方法・製法

▶栽培方法について

チリ南部の冷涼な産地、ビオ・ビオ・ヴァレーに1988年に植樹されたキトラルマン・エステートのピノノワールを厳選。赤色粘土質土壌からは、フレッシュな酸とミネラルをもった葡萄が得られる。通常よりも1ヶ月程早く収穫することで、酸度や潜在アルコール度数の理想的なバランスをとる。

▶製法について

シャルマ方式。50%を全房仕込、50%を除梗。除梗したものについては、3〜4時間スキンコンタクトを行う。華やかなアロマを引き出すために13℃の低温で一次発酵を行い、その後、定圧タンクで約1ヶ月の二次発酵を行った後、そのまま4ヶ月程度、滓と一緒に寝かせ、味に複雑さと深みを持たせる。

サイズ

入り数	12本
ケース重量(kg)	20.6
単品重量(kg)	1.67

ケースサイズ 高さx幅x奥行(cm)	32.5 × 30.5 × 40
単品サイズ 高さx幅x奥行(cm)	31.5 × 10 × 10

受賞歴

NV年 ヴィンテージ | Decanter (デキャンター) | 93点
NV年 ヴィンテージ | Jamessuckling (ジェームズ・サックリング) | 90点 / 100点満点
NV年 ヴィンテージ | Descorchados (デスコルチャドス) | 90点 / 100点満点
NV年 ヴィンテージ | Tim Atkin (ティム・アトキン) | 89点 / 100点満点
NV年 ヴィンテージ | Vinous (ヴィノス) | 87点 / 100点満点

このワインに合う料理は？

ハモンイベリコ、ローストチキン、サーモンのカルパッチョ、海老のチリソース、フルーツの盛り合わせ