

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　コセチャ・ノーブレ　　レイト・リースリング  
商品名（英）　　　Cono Sur Cosecha Noble Late Riesling  
格付　　　　　　　D.O. ビオ・ビオ・ヴァレー

限定



|         |               |            |               |
|---------|---------------|------------|---------------|
| 生産国     | チリ            | 商品コード      | 617819        |
| 生産地域    | ビオ・ビオ・ヴァレー    | JANコード     | 7804320474861 |
| 生産者名    | ヴィーニャ・コノスル    | アルコール度数    | 12 % vol      |
| 生産者名（英） | Vina Cono Sur | 適温         | 4 °C ～ 8 °C   |
| 生産年     | 2013年         | 栓の仕様       | スクリューキャップ     |
| 色       | 白             | 樽熟成        | 樽熟成（無）        |
| 味       | 甘口            | 品目         | 果実酒(ワイン)      |
| ボディ     | ミディアムボディ      | 希望小売価格(外税) | 1,100円        |
| 容量      | 375ml         |            |               |
| ぶどう品種   | リースリング100 %   |            |               |

天然の糖分が凝縮された遅摘み葡萄と貴腐葡萄から造られる。ミネラル感たっぷりでジューシーな甘みとリースリングの爽やかな酸のバランスが取れたエレガントな味わい。残糖度78g/L。

## 色・香・味わい

### ▶色合いについて

輝きのある黄金色。

### ▶香りにについて

蜜のたっぷりつまったリング、レモンリキュールのよ  
うな豊かな甘い香りと、ハチミツや白い花、微かにハー  
ブのような複雑なニュアンスが感じられる。

### ▶味わいについて

ミネラル感たっぷりでジューシーな甘みとリースリン  
グの爽やかな酸のバランスが取れたエレガントな味わい  
。

## 受賞歴

2012年 ヴィンテージ | Decanter (デキャンター) | 銅賞  
2012年 ヴィンテージ | Descorchados (デスコルチャドス) | 89点 / 100点満点  
2012年 ヴィンテージ | Wines of Chile Awards (ワインズ・オブ・チリ・アワード) | ベスト・レイト・ハーベスト  
2010年 ヴィンテージ | SAKURAワインアワード | ダブルゴールド

## 栽培方法・製法

### ▶栽培方法について

キトラルマン・エステートの葡萄を使用。ビオビオヴァ  
レーは、緯度が高く冷涼で気温が29℃以上になるこ  
とは殆どないため、葡萄がゆっくりと成熟することが  
出来る。ミネラルを豊富に含む赤粘土からはミネラル  
感と豊かな果実味を持った葡萄が生まれる。

## サイズ

|           |     |                       |                  |
|-----------|-----|-----------------------|------------------|
| 入り数       | 12本 | ケースサイズ<br>高さx幅x奥行(cm) | 27.5 × 20 × 26   |
| ケース重量(kg) | 9.8 | 単品サイズ<br>高さx幅x奥行(cm)  | 26.5 × 5.8 × 5.8 |
| 単品重量(kg)  | 0.8 |                       |                  |

### ▶製法について

5月下旬～6月上旬に手摘みで収穫後、ステンレスタンク  
で発酵・熟成13ヶ月。

## このワインに合う料理は？

青カビタイプのチーズ(ロックフォールなど)、フルー  
ツの盛合わせ、食後酒