

FELINO

VIÑA COBOS

Chardonnay

PAUL HOBBS

2016

ヴィーニャ・コボス フェリーノ
シャルドネ メンドーザ

VARIETAL COMPOSITION

100% Chardonnay

HARVEST

手摘み、2016年2月22日～3月28日

APPELLATION

Luján de Cuyo, Tupungato and San Carlos

VINEYARD

標高およそ 720 ～ 1,000 mにある厳選された畑。半砂漠的気候。

GROWING SEASON

エルニーニョ現象で、例年よりも多かった1月と2月の雨に影響されたヴィンテージでした。平均的な気温も例年よりも低く、ブドウのフェノール成分の成熟が30日間も遅れました。収穫は3週間遅れて始まりましたが、ワイナリーに運ばれてきたブドウは綺麗な酸と、程よい凝縮感がありました。

AGING & BOTTLING

土着酵母を使用し一次発酵。自然に行うMLFを7ヶ月間かけて完了。2016年10月に瓶詰。

TASTING NOTES

白がかかった黄金色で、ほんのり緑がかっている。トロピカルなニュアンス、白い花、ネクタリン、パッションフルーツ、グリルしたパイナップルのアロマがあります。口に含むと、グレープフルーツやレモンの皮、その他柑橘、レモングラスが感じられます。余韻はとても活気的で、シルキーなテクスチャーと酸が一体化しています。

希望小売価格：¥2,200（税別）



WINEINSTYLE

〒106-0045 東京都港区麻布十番 1-5-30 十番董友ビル 2階
t: 03-5413-8831 || info@wineinstyle.co.jp || www.wineinstyle.co.jp



VIÑA COBOS

180604