

FELINO

VIÑA COBOS

Chardonnay

PAUL HOBBS

2017

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、2017年2月16日～3月4日

APPELLATION

Valle de Uco and Luján de Cuyo

VINEYARD

標高 991 ~ 1,006 mにある厳選された畑。半砂漠的気候。

GROWING SEASON

2017年はラニーニャに大きく影響され、2016年に比べてとても乾燥していたヴィンテージでした。春は記録的な低温で、霜が4度も降り収穫量が下がりました。2月は雨の影響で収穫を延期して、2月16日に始まり4月20日に終わりました。幸い収穫時の天気はとても良く、クオリティが高く健全なブドウが実りました。

AGING & BOTTLING

土着酵母を使用し一次発酵。自然に行うMLFを3ヶ月間かけて完了。4ヶ月間樽熟成。2017年10月に瓶詰。

TASTING NOTES

艶の良い緑がかった黄色。マンゴ、パイナップル、柑橘系等のフルーティでトロピカルなアロマがあります。口に含むと青りんご、ピーチ、ほんのり香るヴァニラがあり、フレッシュで骨格があり長い余韻を持ちます。

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