



Cono Sur

VALLEY COLLECTION
Selected Origins

RESERVA
ESPECIAL

コノスル レゼルバ・エスPECIAL メルロー

ヴィンテージ 2018
品種 メルロー 85% / アスピラン・ブーシェ 15%
産地 コルチャグア・ヴァレー

コメント 凝縮度の高い、クリーンで深いルビー・レッド。ラズベリー、プラム、チェリー、ブルーベリーなどのアロマがしっかりと感じられます。凝縮度は高く、滑らかで丸みを帯びた味わい。余韻は長く感じられます。ローストした肉料理、チーズ、パスタ、ナッツなどと一緒に。

栽培・製法

葡萄園 ペラリージョ・エステート(85%) / その他(15%)
土壌 火山由来のカルシウム豊富な白い粘土質土壌。
気候 穏やか。日中は暖かく、夜間は涼しい。
収穫 手摘み / 2018年3月27日～4月5日
熟成 50%を樽で8～10ヶ月、50%をステンレススチールタンクで12ヶ月
瓶詰め 2019年3月

分析値

アルコール度数 14,0 %vol
残糖 3,5 g/l
pH 3,62
総酸度 5,2 g/l