

Cono Sur
BICICLETA
RESERVA



コノスル ビシクレタ・レゼルバ
マルベック
2018



品種
産地

マルベック 100%
ヴァレ・セントラル

コメント

深みのあるスミレ色がかかった赤色。チェリーやプラム、ラズベリーなどの熟した赤い果実のアロマと、チョコレートやタバコ、モカなどの香り。ジューシーで丸みがあり、フレッシュな味わいで、タンニンは柔らか。バランスの良い味わいです。あらゆる種類の肉、とくに赤身の肉や、チーズ、 Pasta などと一緒に。

栽培・製法

土壌 痩せた火山由来の白い粘土質。
気候 穏やか。日中は暖かく、午後は爽やかな風が吹く。夜は涼しい。
収穫 2018年3月23日～4月18日
熟成 60%をインナーステーヴのステンレススチールタンク、20%をステンレスタンクで熟成
瓶詰め 2019年3月

分析値

アルコール度数 13,5 %vol
残糖 4 g/l
pH 3,6
総酸 5,1 g/l