

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	マルベック 100%
産地	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%をインナーステーク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