

コノスル シングルヴィンヤード カベルネ・ソーヴィニヨン

ヴィンテージ 2016
 品種 カベルネ・ソーヴィニヨン 100%
 産地 マイポ・ヴァレー

コメント 輝きのあるきれいなプラムレッド。カベルネ・ソーヴィニヨンの特徴がはっきりと表現されています。ベリーやプラムなどの赤系果実、それに灰やタバコなどの香りが上手く調和しています。凝縮度は高く滑らかで、タンニンは豊か。味わいのバランス、酸味、味わいの持続性に優れ、赤身の肉やチーズと良い相性です。

栽培・製法

葡萄園 マイポ・ヴァレー最北の高所に位置するエル・レクルソ農園の第18区画「エル・レクルソ（資源という意味）」区画。カベルネ・ソーヴィニヨンのポテンシャルを最大限引き出すことの出る区画です。

土壌 沖積土土壌。小石が多く見られます。肥沃度は中庸。

気候 穏やかで、昼夜の寒暖差が大きい。

収穫 手摘み／2016年4月15日

熟成 フレンチオーク樽で14ヶ月、ステンレススチールタンクで1ヶ月

瓶詰め 2017年6月

分析値

アルコール度数 13,3 %vol

残糖 2,18 g/l

pH 3,43

総酸 5,50 g/l

