

20 barrels

コノスル 20バレル リミテッド・エディション カベルネ・ソーヴィニヨン

ヴィンテージ 2009
品種 カベルネ・ソーヴィニヨン 95% / シラー 4% /
カルメネール 1%
産地 マイポ・ヴァレー

コメント とても個性のあるカベルネ・ソーヴィニヨン。
美しい深みのあるルビーレッド。香りはベリー
とプラムの香りがはっきりと感じられ、タバコ
やスモークのフレーヴァーと調和しています。
フルボディで非常にフルーティー。エレガント
な余韻が長く続きます。

栽培・製法

葡萄園 ピルケ・ヴィエホ (95%) 他
土壌 痩せた沖積土壌
気候 温暖な気候。夏は日照量が多く、暖かい。
収穫 手摘み / 2010年4月18日~28日
熟成 フレンチオーク樽で17ヶ月、ステンレススチール
タンクで2ヶ月

分析値

アルコール度数 13,9 %vol
残糖 3,0 g/l
pH 3,50
総酸 5,98g/l



Cono Sur