

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 2012
 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 はっきりとした深みのあるプラムレッド。熟したラズベリー、イチゴ、プラムの香りが感じられ、香りの奥底には甘いスパイスやオークの香りも感じられます。フルボディで、プラムを思わせるフルーティーな味わいに、トーストしたオークの香りが調和しています。柔らかなタンニンがあり長い余韻が楽しめます。赤身の肉やチーズと一緒に。

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来る区画です。

土壌 ここはかつて川底だった場所で、土壌はローム層の沖積土土壌。やや肥沃な土地で、丸い小石がワインにしっかりと色合い、強さ、アロマティックなティピシティをもたらしています。

気候 ほかの地域よりもやや冷涼な地中海性気候。夏は日照時間が長く乾燥しています。

収穫 手摘み／2012年4月14日

熟成 フレンチオーク樽で12ヶ月、ステンレススチールタンクで1ヶ月

分析値

アルコール度数 14,5 %vol
 残糖 3,6 g/l
 pH 3,73
 総酸 5.50 g/l

