

20 barrels

## コノスル 20バレル リミテッド・エディション シラー

ヴィンテージ 2016  
品種 シラー 98% / カベルネ・ソーヴィニヨン 2% /

産地 リマリ・ヴァレー

コメント チリ北部、冷涼な気候のリマリ・ヴァレー産のワイン。輝きのある赤紫色。様々な香りがあり、ラズベリーやオリーブから、スミレやアスファルトのような香りまで感じられます。味わいは凝縮感がありバランスが取れていて、余韻が長く続きます。あらゆる種類の肉料理、スモークした牛肉、パスタサラダなどと一緒に。

### 栽培・製法

葡萄園 ロス・アルメンドロス・エステート (98%)  
ロス・モロス・エステート (2%)

土壌 痩せた沖積土壌と崩積土壌。ミネラルと塩気が豊富。

気候 冷涼な気候。日照時間が長く、年間を通じて雨が殆ど降らない。

収穫 手摘み / 2016年5月10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1ヶ月

瓶詰め 2017年9月

### 分析値

アルコール度数 14,7 %vol  
残糖 2,37 g/l  
pH 3,44  
総酸 6,15 g/l



Cono Sur