

20 barrels

コノスル 20バレル リミテッド・エディション メルロー

ヴィンテージ 2015

品種 メルロー 88% / マルベック 3% / カベルネ・ソーヴィニヨン 3% / シラー 5% / アスピラン・ブーシエ 1%

産地 マイポ・ヴァレー

コメント 濃いルビーレッド。ブルーベリーやカシス、スパイシーな革の余韻を伴った複雑なアロマが感じられます。パワフルかつエレガントな味わいで、美しい凝縮感があります。しっかりとしたタンニンとストラクチャーがあり、スマートビーフ、パスタサラダ、ホウレンソウやトマトなどを使った料理と相性が良いです。

栽培・製法

葡萄園 ロザリオ・チエロ・エステート (88%)
ハウエル・エステート (3%)
サン・ホセ・エステート (3%)
リマリ・エステート (5%)
サンタ・エリサ・エステート (1%)

土壌 瘦せた土壌で石が多い斜面

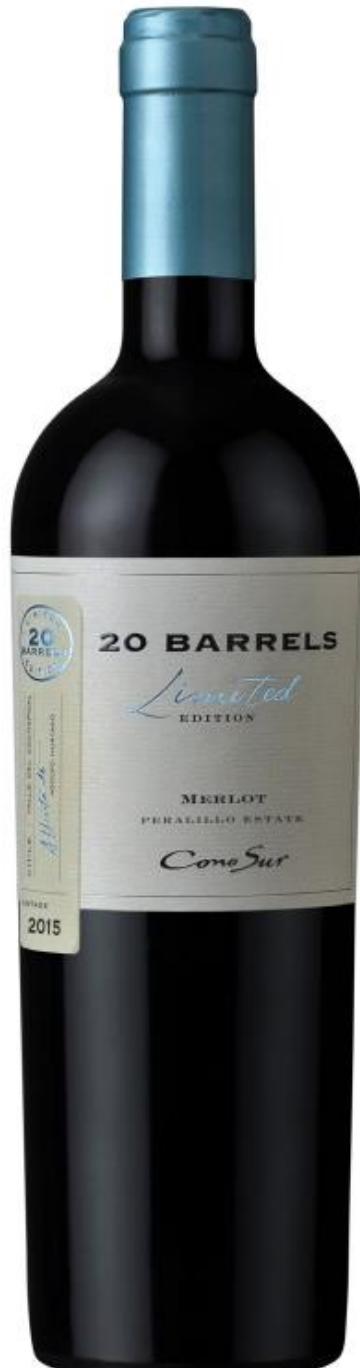
気候 日中は暖かく夜は涼しい。収穫期は雨が降らない
収穫 手摘み／2015年4月7日

熟成 フレンチオーク樽で16ヶ月、ステンレススチールタンクで1ヶ月

瓶詰め 2016年11月

分析値

アルコール度数 13.6 %vol
残糖 3.1 g/l
pH 3.69
総酸 5.48g/l



Cono Sur