

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・ブーシェ 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、スモークビーフ、パスタサラダ、ハ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・チェロ・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	痩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
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