

コノスル ビシクレタ シラー

ヴィンテージ	2013
品種	シラー85%／カベルネ・ソーヴィニヨン10%／ カルメネール4%／アスピラン・ブーシェ1%
産地	コルチャグア・ヴァレー

コメント	美しい紫色がかった赤色。赤い果実や、すみれの花やブルーベリーなどを思わせるアロマがあり、最後にカカオやタバコのニュアンスが感じられます。フルボディで、柔らかくジュースー、バランスの良い味わいで余韻が長く続きます。グリルした肉料理やロックフォール、熟したチェダーチーズなどと良く合います。
------	---

栽培・製法

土壌	砂利の多い沖積土壌。中程度の肥沃度。
気候	穏やかで、夜は涼しく朝は霧深い。
収穫	手摘み／4月28日～5月17日
熟成	60%を樽で、40%をステンレススチールタンクで8ヶ月

分析値

アルコール度数	13.2 %vol
残糖	4.3 g/l
pH	3.7
総酸度	4.79 g/l

