

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	2011
品種	メルロー 86% / シラー 8% / カベルネ・ソー ヴィニヨン 6%
産地	コルチャグア・ヴァレー
コメント	深みがあり、濃いルビーレッド。ブルーベ リー、カシス、リコリスの複雑なアロマが、ス パイシーな革の余韻と調和しています。表情豊 かで活発なワインです。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。オー ク樽の個性がうまく取り入れられ、滑らかで丸 みのあるタンニンがこのワインに心地よい余韻 と複雑性を与えています。

栽培・製法

葡萄園	ペラリージョ (89%) ヴィコント (11%)
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 / 2011年4月8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

分析値

アルコール度数	13,9 %vol
残糖	2,4 g/l
pH	3,80
総酸	5,53g/l



Cono Sur