

コノスル レゼルバ・エスペシャル カルメネール

ヴィンテージ	2013
品種	カルメネール88% / カベルネ・ソーヴィニヨン 6% / マルベック 3% / カリニャン 2% / アスピラ ン・ブーシェ 1%
産地	カチャポアル・ヴァレー

コメント	銘醸地カチャポアル・ヴァレーのカルメネール。はっきりとした濃い赤色。黒系果実、赤系果実の香り、ブラックペッパー、コーヒー、甘いオークの優しい香り。フルボディで凝縮感があり、構成のしっかりしたタンニンと上手く調和しています。果実のフレーヴァーがしっかりしているので、ローストした肉料理、チーズ、パスタなどと良く合います。
------	---

栽培・製法

葡萄園	プエモ (88%) 他
土壌	深い色合いの粘土質土壌。中程度の肥沃度。
気候	日中は暖かく、夜間は涼しい。収穫期の雨量は少ない。
収穫	2013年4月30日～5月17日
熟成	80%を樽で12ヶ月、20%をステンレススチールで12ヶ月
瓶詰め	2014年4月

分析値

アルコール度数	14 %vol
残糖	4.9 g/l
pH	3.61
総酸度	5.75 g/l

