

コノスル ビシクレタ カベルネ・ソーヴィニヨン

ヴィンテージ 2013
 品種 カベルネ・ソーヴィニヨン88%／メルロー3%
 ／カルメネール2%／シラー2%／プティ・ヴェ
 ルド2%／アスピラン・ブーシェ1%

産地 ヴアレ・セントラル

コメント 明るくクリーンでなルビーレッド。フルー
 ティーな香りで、プラムやベリーのアロマがあ
 り、チョコレートやタバコのニュアンスも感じ
 られます。フルボディでバランスのとれた味わ
 いで、滑らかなタンニンがあり、長い余韻が楽
 しめます。赤身の肉、パスタ、濃い味付けの
 ソースを使った料理と良く合います。

栽培・製法

土壌 砂利の多い、痩せた沖積土壌。
 気候 穏やかで、夜は涼しく朝は霧深い。
 収穫 30%を機械で、70%を手摘みで収穫／2013年4
 月10日～5月5日
 熟成 20%を樽で、80%をステンレスタンクで8ヶ月
 熟成

分析値

アルコール度数 13.4 %vol
 残糖 4.53 g/l
 pH 3.67
 総酸 5.28 g/l

