

## 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	2014
品種	カルメネール90% / メルロー 5% / カベルネ・ソーヴィニヨン 3,5% / シラー 1% / アスピラン・ブーシェ 0,5%
産地	カチャポアル・ヴァレー
コメント	深くクリーンなルビー・レッド。ブラックベリー、ブラックチェリーなどの黒系果実、チョコレート、モカ、赤スグリなどの香り。ブルボディで凝縮感と丸みを帯びた味わい。長い余韻が楽しめます。ローストした肉料理、シチュー、チーズ、パスタ、ナッツ、チョコレートなどと一緒に。

### 栽培・製法

葡萄園	プエモ (90%) 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	2014年5月3日～15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	2015年8月

### 分析値

アルコール度数	14,4 %vol
残糖	4,9 g/l
pH	3,5
総酸度	5,8 g/l

