

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 2016  
品種 メルロー 85% /カベルネ・ソーヴィニオン10%  
/ シラー 5%

産地 カチャポアル・ヴァレー85%  
マイポ・ヴァレー10%  
リマリ・ヴァレー5%

コメント 濃いルビーレッド。ブルーベリーやカシス、スパイシーな革の余韻を伴った複雑なアロマが感じられます。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。しっかりとしたタンニンとストラクチャーがあり、スモークビーフ、パスタサラダ、ハウレンソウやトマトなどを使った料理と相性が良いです。

### 栽培・製法

葡萄園 ロザリオ・チェロ・エステート (85%)  
ハウエル・エステート (10%)  
サン・ホセ・エステート (5%)  
リマリ・エステート (5%)

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 / 2016年4月10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

瓶詰め 2017年9月

### 分析値

アルコール度数 13.0 %vol  
残糖 2.0g/l  
pH 3.55  
総酸 5.10g/l



Cono Sur