

20 barrels

コノスル 20バレル リミテッド・エディション カベルネ・ソーヴィニヨン

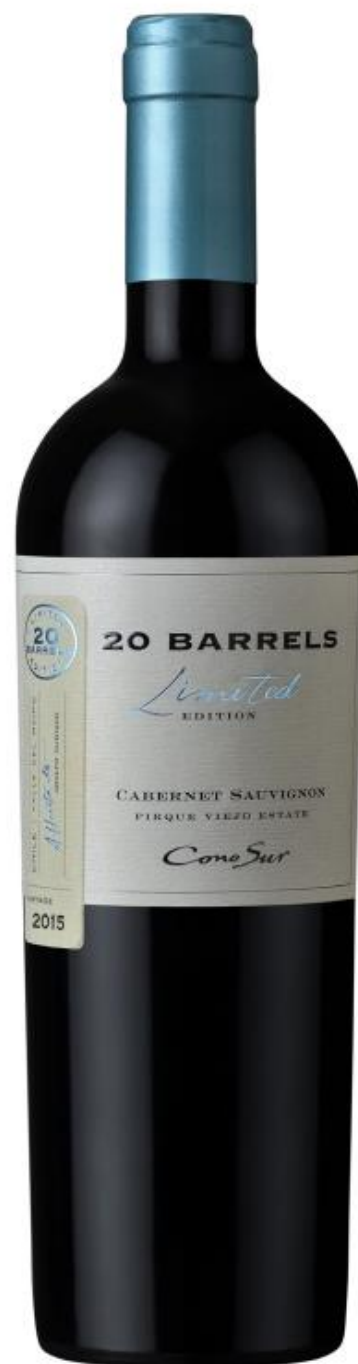
ヴィンテージ	2015
品種	カベルネ・ソーヴィニヨン 93% / シラー 5% / カルメネール 2%
産地	マイポ・ヴァレー
コメント	深いルビーレッド。極めてアロマティックで、 チェリーやラズベリーなどの赤系果実のアロマ があり、カシス、灰、白コショウ、スパイスが それらに加わっています。非常に凝縮感があ り、ボリューム感たっぷりで、角の取れたタン ニンがあります。牛フィレのバーベキュー、ス モークした牛肉などと一緒に。

栽培・製法

葡萄園	ピルケ・ヴィエホ (93%) プエモ (5%) サン・ホセ・マイポ・エステート (2%)
土壌	沖積土壌で石が多く見られる。肥沃度は低い。
気候	温暖な気候。夏は日照量が多く、暖かい。
収穫	手摘み / 2015年4月10日
熟成	フレンチオーク樽で17ヶ月、ステンレススチ ールタンクで1ヶ月
瓶詰め	2016年12月

分析値

アルコール度数	14,13 %vol
残糖	2,68 g/l
pH	3,53
総酸	5,63g/l



Cono Sur