

20 barrels

## コノスル 20バレル リミテッド・エディション シラー

|        |  |
|--------|--|
| ヴィンテージ | 2011   |
| 品種     | シラー 94% / カベルネ・ソーヴィニヨン 4% /<br>カルメネール 2%   |
| 産地     | リマリ・ヴァレー   |
| コメント   | チリ北部、冷涼な気候のリマリ・ヴァレー産の<br>ワイン。濃いルビーレッドで、官能的な味わい<br>です。プラムやブラックベリーのような黒系果<br>実のアロマが、花やスパイスの香りと調和して<br>います。味わいは非常にまろやかで、柔らかく<br>クリーミーなテクスチャーがあります。長くエ<br>レガントな余韻が楽しめます。 |

### 栽培・製法

|     |  |
|-----|--|
| 葡萄園 | エル・アルメンドロ (94%)<br>プエンテ・アルト (4%)<br>プエモ (2%) |
| 土壌  | 痩せた沖積土壌と崩積土壌。ミネラルと塩気が<br>豊富。                 |
| 気候  | 冷涼な気候。日照時間が長く、年間を通じて雨<br>が殆ど降らない。            |
| 収穫  | 手摘み / 2011年5月10日                             |
| 熟成  | フレンチオーク樽で14ヶ月、ステンレススチー<br>ルタンクで1ヶ月           |

### 分析値

|         |           |
|---------|-----------|
| アルコール度数 | 13,9 %vol |
| 残糖      | 2,7 g/l   |
| pH      | 3,55      |
| 総酸      | 5,88 g/l  |



Cono Sur