

## コノスル ビシクレタ カルメネール

ヴィンテージ 2016  
 品種 カルメネール85%／その他 15%  
 産地 ヴアレ・セントラル

コメント 明るい赤紫色のカルメネール。ブラックベリー、ブラックチェリーなどの黒い果実のアロマと、ブラックペッパー、カカオ、チョコレートやモカなどのニュアンスが感じられます。フルボディで滑らかな口当たり。熟したタンニンのある凝縮した味わいで、繊細で長い余韻が楽しめます。赤身または白身の肉料理、チーズやしっかりした味付けのソースを使った料理と一緒に。

### 栽培・製法

土壌 深い色合いの粘土質土壌。中程度の肥沃度。  
 気候 地中海性気候。日中は暖かく、夜間は涼しい。  
 収穫 2016年4月15日～28日  
 熟成 80%をインナーステーヴ、40%をステンレススチールタンク、20%を樽で9ヶ月  
 ボトリング 2017年2月

### 分析値

アルコール度数 13,0 %vol  
 残糖 4,5 g/l  
 pH 3,61  
 総酸度 5,34 g/l

