

silencio

## コノスル シレンシオ カベルネ・ソーヴィニヨン

ヴィンテージ 2010  
品種 カベルネ・ソーヴィニヨン 98% / カルメネール 2%  
産地 マイポ・ヴァレー

コメント 色は濃いルビーレッド、このアイコンカベルネ・ソーヴィニヨンは多くのキャラクター（特徴）を持っています。香りは複雑でエレガント、プラム・ベリーと僅かにあるカシスの赤い果実の香りが、樽香と共に見事に調和しています。口内で大きく満たされ、完熟したシルキーさ、ソフトなタンニン、エレガントな余韻が長く続きます。ヒレ肉のバーベキューや牛肉の燻製、パスタサラダ、熟したチーズと良く合います。

### 栽培・製法

葡萄園 ピルケ・ヴィエホ 38% / プエンテ・アルト 16% / ロス・モルロス 28% / エル・マリスカル 16% / プエモ 2%.

土壌 砂利の多い痩せた沖積土壌  
気候 温暖な気候。夏は日照量が多く、暖かい。  
収穫 手摘み / 2010年4月18日～28日  
熟成 ミディアムトーストのフレンチオーク新樽100%で22ヶ月、ステンレススチールタンクで2ヶ月

### 分析値

アルコール度数 13,7 %vol  
残糖 3,0 g/l  
pH 3,50  
総酸 6,34 g/l



Cono Sur