

## コノスル レゼルバ・エスペシャル カベルネ・ソーヴィニヨン

ヴィンテージ	2013
品種	カベルネ・ソーヴィニヨン 94% / シラー 4% / カリニャン 1% / アスピラン・ブーシェ 1%
産地	マイポ・ヴァレー

コメント	深み、輝きがあり、生き生きとしたルビー・レッド。ラズベリー、カシス、プラムなどの赤系果実の香りに、木や灰などの香りが上手く調和しています。フルボディで丸みを帯びた味わい。熟したタンニンがあり長い余韻が楽しめます。牛フィレのバーベキュー、スモークした牛肉、パスタサラダ、ホウレン草とトマトを使った料理などと良い相性です。
------	---

### 栽培・製法

葡萄園	アルト・ヤフェル (94%) その他 (6%)
土壌	痩せた沖積土壌。小石が多く見られる。
気候	温暖な気候。日中は暖かく夜間は涼しい。
収穫	手摘み / 2013年4月10日～26日
熟成	100%樽で12ヶ月

### 分析値

アルコール度数	14,1 %vol
残糖	4,6 g/l
pH	3,73
総酸	5,10 g/l

