

コノスル レゼルバ・エスペシャル メルロー

ヴィンテージ 2012
 品種 メルロー100%
 産地 コルチャグア・ヴァレー

コメント 銘醸地コルチャグア・ヴァレー産の魅力的なメルロー。丸みがあり、滑らかで、果実味豊かです。香りはプラムやブラックチェリーが中心。そこへココア、ペッパー、コーヒーやトーストした樽の甘い香りが仄かに感じられます。果実味たっぷりの味わいと心地よいタンニンの、しっかりとした構成。長く、エレガントな余韻が残ります。

栽培・製法

葡萄園 ラス・ロマス (85%)
 エル・レクルソ (8%)
 リマリ (5%)
 コルチャグア (2%)

土壌 深い色合いの粘土質土壌。中程度の肥沃度。

気候 日中は暖かく、夜間は涼しい。収穫期の雨量は少ない。

収穫 手摘み／2012年4月14日～19日

熟成 70%を樽で、30%をステンレススチールタンクで11ヶ月

分析値

アルコール度数 13.9%vol
 残糖 4.8 g/l
 pH 3.6
 総酸度 5.76 g/l

