

reserva especial

コノスル レゼルバ・エスペシャル カルメネール

ヴィンテージ 2017
品種 カルメネール85% / その他15%
産地 カチャポアル・ヴァレー

コメント 深くクリーンなルビー・レッド。ブラックベリー、ブラックチェリーなどの黒系果実、チョコレート、モカ、赤スグリなどの香り。ブルボディで凝縮感と丸みを帯びた味わい。長い余韻が楽しめます。ローストした肉料理、シチュー、チーズ、パスタ、ナッツ、チョコレートなどと一緒に。

栽培・製法

葡萄園 プエモ (85%) 他 (15%)
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 2017年4月13日～20日
熟成 80%を樽で、20%をステンレススチールで12ヶ月
瓶詰め 2017年12月

分析値

アルコール度数 13,7 %vol
残糖 4,0 g/l
pH 3,61
総酸度 5,1 g/l



Cono Sur

