

20 barrels

## コノスル 20バレル リミテッド・エディション 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 90% / シラー 8% / カルメネール 2%
産地	マイポ・ヴァレー
コメント	とても個性のあるカベルネ・ソーヴィニヨン。美しい深みのあるルビーレッド。香りはベリーとプラムの香りがはっきりと感じられ、タバコやスモークのフレーヴァーと調和しています。フルボディで非常にフルーティー。エレガントな余韻が長く続きます。

### 栽培・製法

葡萄園	ピルケ・ヴィエホ (75%) トコロナル (15%) エル・アレメンドロ (8%) プエモ (2%)
土壌	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25日
熟成	フレンチオーク樽で17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	13,6 %vol
残糖	2,5 g/l
pH	3,48
総酸	5,97g/l



Cono Sur