

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 2012

品種 カベルネ・ソーヴィニヨン 95% / シラー 4% /
カルメネール 3%

産地 マイポ・ヴァレー

コメント 個性豊かなカベルネ・ソーヴィニヨン。プラム
のような深みのある赤色。スモーキーなニュア
ンスを伴った、ベリーやプラムを思わせる複雑
でエレガントな香り。洗練された味わいで、
はっきりとした果実のフレーヴァーが柔らかな
タンニンときれいに調和し、エレガントな余韻
へと続きます。ステーキ、スマートビーフ、ほ
うれん草やトマトを使った料理などと一緒に。

栽培・製法

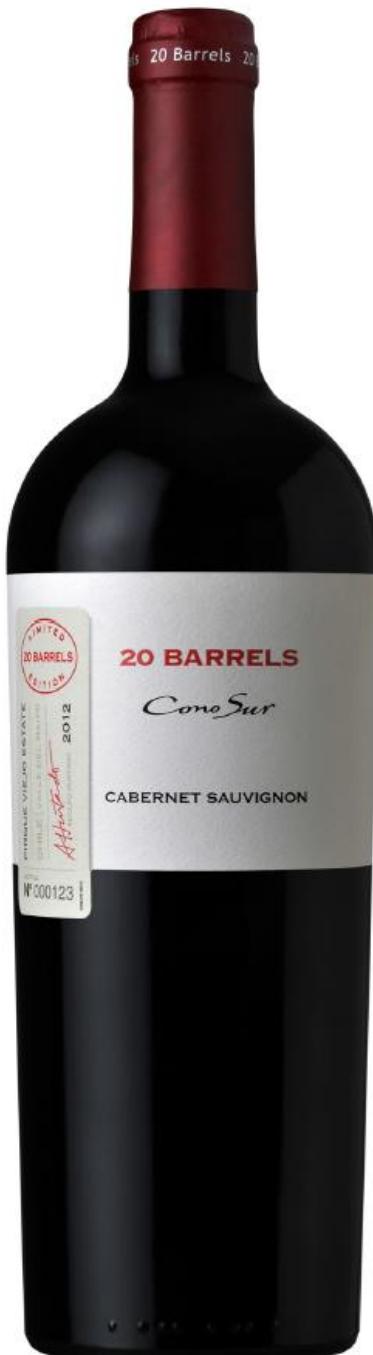
葡萄園 ピルケ・ヴィエホ (65%)
トコロナル (28%)
プエモ (3%)
ヴィコント (4%)

土壌 瘦せた沖積土壌

気候 温暖な気候。夏は日照量が多く、暖かい。

収穫 手摘み／2012年4月16日

熟成 フレンチオーク樽で17ヶ月、ステンレススチ
ルタンクで1ヶ月



分析値

アルコール度数 13,6 %vol

残糖 3,7 g/l

pH 3,67

総酸 5.51g/l

Cono Sur