

コノスル ビシクレタ カベルネ・ソーヴィニヨン

ヴィンテージ 2014
品種 カベルネ・ソーヴィニヨン 88% / その他 12%

産地 ヴァレ・セントラル

コメント 明るくクリーンでなルビーレッド。フルーティーな香りで、プラムやベリーのアロマがあり、チョコレートやタバコのニュアンスも感じられます。フルボディでバランスのとれた味わいで、滑らかなタンニンがあり、長い余韻が楽しめます。赤身の肉、パスタ、濃い味付けのソースを使った料理と良く合います。

栽培・製法

土壌 砂利の多い、痩せた沖積土壌。
気候 穏やかで、夜は涼しく朝は霧深い。
収穫 30%を機械で、70%を手摘みで収穫 / 2014年3月26日～4月28日
熟成 20%を樽で、80%をステンレスタンクで8ヶ月熟成
瓶詰め 2014年12月

分析値

アルコール度数 13.4 %vol
残糖 4.4 g/l
pH 3.6
総酸 5.37 g/l

