

コノスル オーガニック カベルネ・ソーヴィニヨン／カルメネール

ヴィンテージ	2013
品種	カベルネ・ソーヴィニヨン 60% / カルメネール 40%
産地	ヴァレ・セントラル

コメント	毎日葡萄畑まで自転車で通う農夫たちの精神がこもったワインです。コノスル・オーガニックワインの葡萄が栽培されている畑は、化学薬品を全く使用していないことを証明するBCSエコ認定を受けています。施肥や病害の予防も自然な方法で取り組んでおり、草花やガチョウ、益虫などの導入などで畑を上手く管理しています。外観は赤紫。表現力豊かでフルーティ、プラムやベリーのノート、ナッツのヒントが感じられます。赤系果実と黒系果実の凝縮した味わいが、こなれたタンニンときれいに調和しています。絶妙にブレンドされたワインです。チョコレートの香り、木やトーストの香りが余韻に残ります。
------	--

栽培・製法

葡萄園	サンタエリサ (60%) ラス・ロマス (40%)
土壌	痩せた沖積土壌
気候	穏やかな気候で夜は涼しく、朝は霧深い。
収穫	手摘み／2013年4月21日～22日
熟成	70%をフレンチオーク樽で、30%をステンレスタンクで11ヶ月

分析値

アルコール度数	14,0 %vol
残糖	2,4 g/l
pH	3,79
総酸度	5,10 g/l

