

コノスル ビシクレタ メルロー

ヴィンテージ 2013
品種 メルロー85%/カベルネ・ソーヴィニヨン7%
/マルベック5%/シラー1%/プティ・ヴェルド1%

産地 ヴアレ・セントラル

コメント はっきりとしたルビーレッド。赤い果実、ベリーのアロマがあり、カカオ、モカ、タバコのニュアンスが香りの奥底に感じられます。滑らかな口当たりで、バランスが良くジューシーな味わい。まろやかで繊細なタンニンがあり、余韻は長く続きます。赤身の肉や柔らかいチーズ、バルサミコ酢を使った料理と良く合います。

栽培・製法

土壌 濃い色合いの粘土質土壌。

気候 地中海性気候。日中は暖かく、夜間は涼しい。

収穫 20%を機械で、80%を手摘みで収穫/2013年4月12日~28日

熟成 ステンレススチールタンクで8ヶ月

分析値

アルコール度数 13.5 %vol

残糖 4.2 g/l

pH 3.81

総酸度 4.9 g/l

