

コノスル シングルヴィンヤード 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 100%
産地	マイポ・ヴァレー
コメント	輝きのあるきれいなプラムレッド。カベルネ・ソーヴィニヨンの特徴がはっきりと表現されています。ベリーやプラムなどの赤系果実、それに灰やタバコなどの香りが上手く調和しています。凝縮度は高く滑らかで、タンニンは豊か。味わいのバランス、酸味、味わいの持続性に優れ、赤身の肉やチーズと良い相性です。

栽培・製法

葡萄園	マイポ・ヴァレー最北の高所に位置するエル・レクルソ農園の第18区画「エル・レクルソ（資源という意味）」区画。カベルネ・ソーヴィニヨンのポテンシャルを最大限引き出すことの出る区画です。
土壌	ここはかつて川底だった場所で、土壌はローム層の沖積土土壌。やや肥沃な土地で、丸い小石がワインにしっかりとした色合い、強さ、アロマティックなティピシティをもたらしています。
気候	ほかの地域よりもやや冷涼な地中海性気候。夏は日照時間が長く乾燥しています。
収穫	手摘み／2014年4月15日
熟成	フレンチオーク樽で14ヶ月、ステンレススチールタンクで1ヶ月
瓶詰め	2014年12月

分析値

アルコール度数	14,1 %vol
残糖	2,25 g/l
pH	3,74
総酸	5,47 g/l

