

## コノスル シングルヴィンヤード カルメネール

ヴィンテージ 2012  
 品種 カルメネール 100%  
 産地 カチャポアル・ヴァレー

コメント 外観は紫色がかった深みのある赤色。コーヒー、ダークチョコレート、ヘーゼルナッツなどの香りを伴った、ブラックチェリーのフルーティーな香り。味わいは豊潤で熟しており、上品なタンニンがリッチでしなやかなストラクチャーを与えています。バーベキュー、チーズやパスタなどと一緒に。

### 栽培・製法

葡萄園 カチャポアル・ヴァレーの最北、ペウモ農園の第28区画、「ラ・リンコナダ（コーナーという意味）」区画。降り注ぐ太陽光と花崗岩に覆われた粘土質土壤の畑で、完熟したカルメネールが収穫できます。

土壌 花崗岩に覆われた粘土質土壤  
 気候 日中は暖かく、夜間は涼しい。雨は少ない。  
 収穫 手摘み／2012年5月7日～12日  
 熟成 フレンチオーク樽で13ヶ月、ステンレススチールタンクで1ヶ月

瓶詰め 2013年7月

### 分析値

アルコール度数 14,2 %vol  
 残糖 4,5 g/l  
 pH 3,50  
 総酸 5,97 g/l

