

コノスル レゼルバ・エスペシャル シラー

ヴィンテージ	2014
品種	シラー94% / カベルネ・ソーヴィニヨン 4% / カルメネール 2%
産地	リマリ・ヴァレー
コメント	縁が紫がかった明るい赤色。はっきりしたアロマがあり、赤系果実、スマイル、オリーブ、チェリーなどの香りに、樽のニュアンスが上手く調和しています。タンニンはきめ細かくエレガントで、丸みがあり滑らか。バランスが良く、長い余韻が楽しめます。ローストした肉料理、チーズ、パスタ、ナッツなどと一緒に。

栽培・製法

葡萄園	リマリ・ヴァレー (94%) マイポ・ヴァレー (4%) カチャポアル・ヴァレー (2%)
土壌	痩せた土壌で石の多い斜面
気候	日中は穏やかで夜は涼しい。収穫期の雨量は少ない。
収穫	手摘み / 2014年5月3日～12日
熟成	樽で10ヶ月
瓶詰め	2015年9月

分析値

アルコール度数	14,0 %vol
残糖	2,25 g/l
pH	3.59
総酸度	5,15 g/l



