

## 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 2018  
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来る区画です。

土壌 沖積土土壌。小石が多く見られます。肥沃度は中庸。

気候 穏やかで、昼夜の寒暖差が大きい。

収穫 手摘み／2018年4月12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 2019年12月

### 分析値

アルコール度数 14,0 %vol

残糖 3,0 g/l

pH 3,47

総酸 0,35 g/l

