

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 2011
 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 深みのあるプラムレッド。カシスを思わせる果実香やブラックペッパーの香り。スムーズな口当たりで、味わいが長く続きます。プラムの味わいと、トーストしたオークのヒントも微かに感じられます。赤身の肉、味わいの強いチーズなどと一緒に。

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 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／2011年4月18日

熟成 フレンチオーク樽で12ヶ月

分析値

アルコール度数 14,5 %vol
 残糖 3,6 g/l
 pH 3,73
 総酸 5.50 g/l

