

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	2016
品種	カリニャン 100%
産地	マウレ・ヴァレー
コメント	スグリやプラムなどの赤系果実に、オークやタバコのニュアンス。類稀なる凝縮感があり、バランスに優れた味わいで、長い余韻が楽しめます。酸味豊か、濃厚で躍動感溢れるワインです。

栽培・製法

葡萄園	カウケネス農園の第7区画、「パラス・アンティグアス（古代の葡萄という意味）」区画。葡萄畑は全体で40haで、うちカリニャンは7ha。
土壌	赤い粘土質土壌
気候	海に近く冷涼な気候(太平洋から25km)で、日較差は大きい(昼30～35℃、夜7℃)
収穫	手摘み/2016年4月25日
熟成	フレンチオーク樽100%で16ヶ月(内70%新樽、30%セカンドユース樽)、ステンレスタンクで1ヶ月
瓶詰め	2017年12月

分析値

アルコール度数	14,0 %vol
残糖	3,5 g/l
pH	3,6
総酸	5,42 g/l

