

コノスル オーガニック マルベック

ヴィンテージ 2018
品種 マルベック 85% / シラー 15%

産地 チリ

コメント 深く濃厚な赤紫色。プラムなどの赤系果実の香りがあり、程よい酸を備えたジューシーな味わい。タンニンは柔らかく、長い余韻が楽しめます。あらゆる種類の肉料理（特に赤身の肉）や、チーズ、パスタなどと一緒に。

栽培・製法

葡萄園 ラス・ロマス・エステート
土壌 白粘土質土壌で、肥沃度は中庸。
気候 地中海性気候。日中は暖かく、夜間は涼しい。
収穫 70%は機械で、30%が手摘み／2018年4月16日～20日
熟成 70%をフレンチオーク樽で10ヶ月、30%をステンレスタンクで2ヶ月

分析値

アルコール度数 13,0 %vol
残糖 3,0 g/l
pH 3,7
総酸度 4,7 g/l

