

## コノスル シングルヴィンヤード

### カルメネール

2018

CONO SUR SINGLE VINEYARD CARMENERE 2018

品種	カルメネール 100%
産地	カチャポアル・ヴァレー
コメント	外観は紫色がかった深い赤色。非常にアロマティックで、ブラックベリー、チェリー、プラム、リコリス、モカ、ブラックペッパーなどの香り。滑らかで丸みを帯びたタンニン、良質な酸と余韻を備えた凝縮感のある味わい。バーベキュー、チーズ、パスタ、スパイスや濃い味付けのソースを使った料理などと一緒に。

#### 栽培・製法

葡萄園	カチャポアル・ヴァレーの最北、ペウモ農園の第28区画、「ラ・リンコナダ(コーナーという意味)」区画。
土壌	濃い色合いの粘土質土壌。肥沃度は中庸。
気候	日中は暖かく、夜間は涼しい。収穫期の雨はわずか。
収穫	手摘み／2018年4月7日
熟成	100%フレンチオーク樽で14ヶ月、ステンレスチールタンクで1ヶ月
瓶詰め	2018年9月

#### 分析値

アルコール度数	14.0 %vol
残糖	4.5 g/l
pH	3.49
総酸	5.6 g/l



Cono Sur