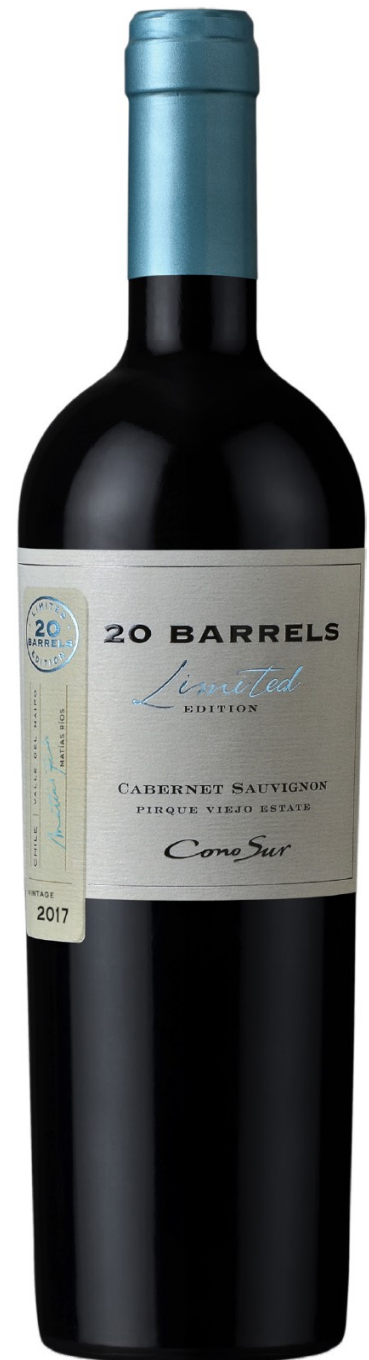


コノスル 20バレル リミテッド・エディション カベルネ・ソーヴィニヨン 2017

CONO SUR 20 BARRELS CABERNET SAUVIGNON 2017

品種	カベルネ・ソーヴィニヨン 93% メルロー 4% シラー 3%
産地	マイポ・ヴァレー
コメント	深いビーレッド。極めてアロマティックで、チェリーやラズベリーなどの赤系果実のアロマがあり、カシス、灰、白コショウ、スパイスがそれらに加わっています。非常に凝縮感があり、ボリューム感たっぷりで、角の取れたタンニンがあります。牛フィレのバーベキュー、スモークした牛肉などと一緒に。
栽培・製法	
葡萄園	ピルケ・ヴィエホ(93%) ペウモ(4%) キンタ・マイポ(3%)
土壌	沖積土壌で石が多く見られる。肥沃度は低い。
気候	温暖な気候。夏は日照量が多く、暖かい。
収穫	手摘み／2017年4月8日
熟成	フレンチオーク樽で17ヶ月、ステンレススチールタンクで1ヶ月
瓶詰め	2018年12月
分析値	
アルコール度数	13.5 %vol
残糖	3.00 g/l
pH	3.72
総酸	5.13 g/l



Cono Sur