

コノスル 20バレル リミテッド・エディション シラー 2018

CONO SUR 20 BARRELS SYRAH 2018

品種	シラー 98% / カベルネ・ソーヴィニヨン 2%
産地	リマリ・ヴァレー
コメント	チリ北部、冷涼な気候のリマリ・ヴァレー産のワイン。輝きのある赤紫色。様々な香りがあり、ラズベリーやオリーブから、スミレやアスファルトのような香りまで感じられます。味わいは凝縮感がありバランスが取れていて、余韻が長く続きます。あらゆる種類の肉料理、スモークした牛肉、パスタサラダなどと一緒に。
栽培・製法	
葡萄園	ロス・アルメンドロス
土壌	痩せた沖積土壌と崩積土壌。ミネラルと塩気が豊富。
気候	冷涼な気候。日照時間が長く、年間を通じて雨が殆ど降らない。
収穫	手摘み／2018年4月25日
熟成	75%フレンチオーク樽、25%フレンチオークのフードレで16ヶ月、ステンレススチールタンクで1ヶ月
瓶詰め	2019年11月
分析値	
アルコール度数	14.0 %vol
残糖	3.0 g/l
pH	3.22
総酸	6.64 g/l



Cono Sur