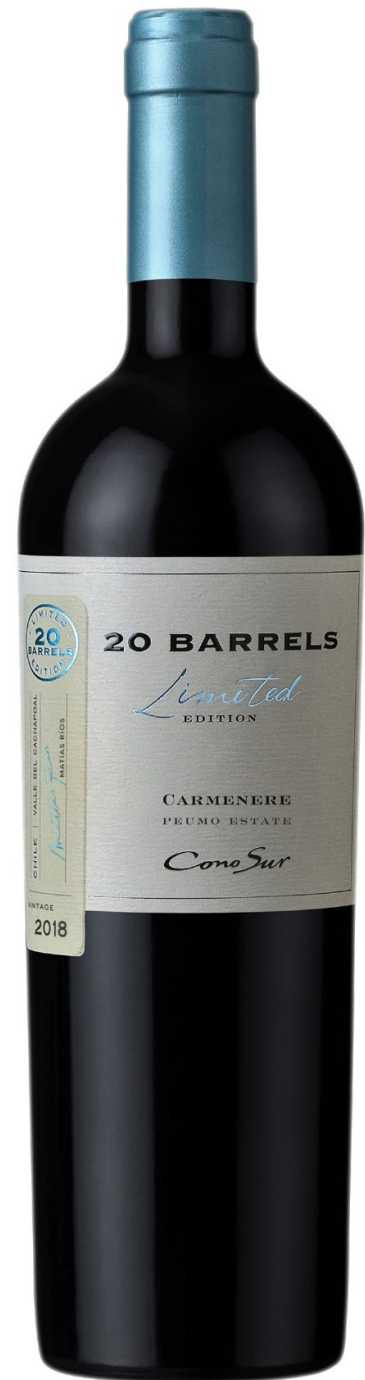


コノスル 20バレル リミテッド・エディション カルメネール 2018

CONO SUR 20 BARRELS CARMENERE 2018

品種	カルメネール 90% / カベルネ・ソーヴィニオン 6.5% / シラー 3.5%
産地	カチャポアル・ヴァレー
コメント	深いルビーレッド。複雑なアロマがあり、ブルーベリーやカシス、余韻にはスパイシーななめし草が感じられます。パワフルで、かつエレガントな味わいで、素晴らしく凝縮されています。しっかりとしたタンニンとストラクチャーにより、スモークした牛肉、パスタサラダ、ホウレン草やトマトを使った料理との相性は抜群です。
栽培・製法	
葡萄園	ペウモ、マイポ、キンタ・デ・マイポ
土壌	深く黒い色の粘土質。カチャポアルの山麓の丘にある。
気候	日中は暖かく夜は冷える。収穫期は雨は降らない。
収穫	手摘み / 2018年5月2日
熟成	フレンチオーク樽で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	3.2 g/l
pH	3.75
総酸	4.89 g/l



Cono Sur