

20 barrels

## コノスル 20バレル リミテッド・エディション カベルネ・ソーヴィニオン

ヴィンテージ 2009  
品種 カベルネ・ソーヴィニオン 95% / シラー 4% /  
カルメネール 1%  
産地 マイポ・ヴァレー

コメント とても個性のあるカベルネ・ソーヴィニオン。  
美しい深みのあるルビーレッド。香りはベリー  
とプラムの香りがはっきりと感じられ、タバコ  
やスモークのフレーヴァーと調和しています。  
フルボディで非常にフルーティー。エレガント  
な余韻が長く続きます。

### 栽培・製法

葡萄園 ピルケ・ヴィエホ (95%) 他  
土壌 痩せた沖積土壌  
気候 温暖な気候。夏は日照量が多く、暖かい。  
収穫 手摘み / 2010年4月18日~28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2ヶ月

### 分析値

アルコール度数 13,9 %vol  
残糖 3,0 g/l  
pH 3,50  
総酸度 5,98g/l



Cono Sur