

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・ソーヴィニヨン

ヴィンテージ	2011
品種	カベルネ・ソーヴィニヨン 95% / シラー 3% / カルメネール 2%
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・ソーヴィニヨン。 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 (70%) トコロナル (25%) プエモ (3%) ヴィコント (2%)
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 / 2011年4月22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

分析値

アルコール度数	13,5 %vol
残糖	2,2 g/l
pH	3,79
総酸度	5,73g/l



Cono Sur