

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	2012
品種	カベルネ・ソーヴィニオン 95% / シラー 4% / カルメネール 3%
産地	マイポ・ヴァレー
コメント	個性豊かなカベルネ・ソーヴィニオン。プラムのような深みのある赤色。スモーキーなニュアンスを伴った、ベリーやプラムを思わせる複雑でエレガントな香り。洗練された味わいで、はっきりとした果実のフレーヴァーが柔らかなタンニンときれいに調和し、エレガントな余韻へと続きます。ステーキ、スモークビーフ、ほうれん草やトマトを使った料理などと一緒に。

栽培・製法

葡萄園	ピルケ・ヴィエホ (65%) トコロナル (28%) プエモ (3%) ヴィコント (4%)
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 / 2012年4月16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	13,6 %vol
残糖	3,7 g/l
pH	3,67
総酸度	5,51g/l



Cono Sur