

20 barrels

コノスル 20バレル リミテッド・エディション メルロー

ヴィンテージ	2012
品種	メルロー 88% / カベルネ・ソーヴィニヨン 6% / シラー 5% / アスピラン・ブーシェ 1%
産地	マイポ・ヴァレー
コメント	濃いルビーレッド。ブルーベリーやカシス、スパイシーな革の余韻を伴った複雑なアロマが感じられます。パワフルかつエレガントな味わいで、美しい凝縮感があります。しっかりとしたタンニンとストラクチャーがあり、スモークビーフ、パスタサラダ、ハウレンソウやトマトなどを使った料理と相性が良いです。

栽培・製法

葡萄園	ペラリージョ (89%) ヴィコント (11%)
土壌	痩せた土壌で石が多い斜面
気候	日中は暖かく夜は涼しい。収穫期は雨が降らな
収穫	手摘み / 2012年4月10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

分析値

アルコール度数	14 %vol
残糖	3,2 g/l
pH	3,63
総酸度	5.71g/l



Cono Sur