

20 barrels

コノスル 20バレル リミテッド・エディション シラー

ヴィンテージ 2009
品種 シラー 92% / カベルネ・ソーヴィニヨン 6% /
カルメネール 2%
産地 リマリ・ヴァレー

コメント チリ北部、冷涼な気候のリマリ・ヴァレー産の
ワイン。濃いルビーレッドで、官能的な味わい
です。プラムやブラックベリーのような黒系果
実のアロマが、花やスパイスの香りと調和して
います。味わいは非常にまろやかで、柔らかく
クリーミーなテクスチャーがあります。長くエ
レガントな余韻が楽しめます。

栽培・製法

葡萄園 エル・アルメンドロ
土壌 痩せた沖積土壌と崩積土壌。ミネラルと塩気が
豊富。
気候 冷涼な気候。日照時間が長く、年間を通じて雨
が殆ど降らない。
収穫 手摘み / 2009年5月
熟成 フレンチオーク樽で14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 14,2 %vol
残糖 3,2 g/l
pH 3,5
総酸度 6.03g/l



Cono Sur