

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	2011
品種	シラー 94% / カベルネ・ソーヴィニヨン 4% / 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 (94%) プエンテ・アルト (4%) プエモ (2%)
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 / 2011年5月10日
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	13,9 %vol
残糖	2,7 g/l
pH	3,55
総酸度	5,88 g/l



Cono Sur