

reserva especial

コノスル レゼルバ・エスペシャル カベルネ・ソーヴィニヨン

ヴィンテージ 2012
品種 カベルネ・ソーヴィニヨン 86% / カルメネール 4% / シラー 5% / メルロー 2% / マルベック 3%
産地 マイポ・ヴァレー

コメント エレガントでしっかりとしたカベルネ・ソーヴィニヨン。チリで最も伝統的な葡萄栽培地、マイポ・ヴァレーで栽培されています。イチゴ、プラムの熟した力強い果実香、続いて甘いスパイスのニュアンスが感じられます。味わいはフルーティで洗練されており、リッチ。ブラックベリーとジューシーなプラムの香りにトースト香が重なり、きれいな調和を見せています。

栽培・製法

葡萄園 アルト・ヤフェル (86%)
プエモ (6%)
リマリ (5%)
カウケネス (3%)
土壌 痩せた沖積土壌。
気候 温暖な気候。日中は暖かく夜間は涼しい。
収穫 手摘み / 2012年4月9日～22日
熟成 100%樽で11ヶ月

分析値

アルコール度数 13.9 %vol
残糖 4.5 g/l
pH 3.66
総酸度 5.64 g/l



Cono Sur