

reserva especial

コノスル レゼルバ・エスペシャル カルメネール

ヴィンテージ 2012
品種 カルメネール100%
産地 カチャポアル・ヴァレー

コメント 銘醸地カチャポアル・ヴァレーのカルメネール。外観は凝縮した黒みのある赤紫。とても凝縮した香り立ちで、赤系果実を中心に、ブラックペッパー、コーヒー、樽由来の甘いヒントがあります。豊富でこなれたタンニンを持ち、口いっぱいには香りが広がります。しっかりした構成の、親しみやすいカルメネールです。

栽培・製法

葡萄園 プエモ (86%) 他
土壌 深い色合いの粘土質土壌。中程度の肥沃度。
気候 日中は暖かく、夜間は涼しい。収穫期の雨量は少ない。
収穫 2012年4月27日～5月10日
熟成 80%を樽で、20%をステンレススチールで12ヶ月

分析値

アルコール度数 14 %vol
残糖 4.9 g/l
pH 3.61
総酸度 5.75 g/l



Cono Sur