

コノスル レゼルバ・エスペシャル メルロー

ヴィンテージ	2012
品種	メルロー100%
産地	コルチャグア・ヴァレー

コメント	銘醸地コルチャグア・ヴァレー産の魅力的なメルロー。丸みがあり、滑らかで、果実味豊かです。香りはプラムやブラックチェリーが中心。そこへココア、ペッパー、コーヒーやトーストした樽の甘い香りが仄かに感じられます。果実味たっぷりの味わいと心地よいタンニンの、しっかりとした構成。長く、エレガントな余韻が残ります。
------	--

栽培・製法

葡萄園	ラス・ロマス (85%) エル・レクルソ (8%) リマリ (5%) コルチャグア (2%)
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	手摘み／2012年4月14日～19日
熟成	70%を樽で、30%をステンレススチールタンクで11ヶ月

分析値

アルコール度数	13.9 %vol
残糖	4.8 g/l
pH	3.6
総酸度	5.76 g/l

