

single vineyard

コノスル シングルヴィンヤード カルメネール

ヴィンテージ 2011
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 カルメネールは、かつて絶滅したはずのフランス系品種。貴重なルーツを持つ葡萄品種です。外観は紫色がかった深みのある赤色。コーヒー、ダークチョコレート、ヘーゼルナッツなどの香りを伴った、ブラックチェリーのフルーティーな香り。味わいは豊潤で熟しており、上品なタンニンがリッチでしなやかなストラクチャーを与えています。

栽培・製法

葡萄園 カチャポアル・ヴァレーの最北、パウモ農園の第28区画、「ラ・リンコナダ（コーナーという意味）」区画。降り注ぐ太陽光と花崗岩に覆われた粘土質土壌の畑で、完熟したカルメネールが収穫できます。

土壌 花崗岩に覆われた粘土質土壌
気候 日中は暖かく、夜間は涼しい。雨は少ない。
収穫 手摘み／2011年5月5日～10日
熟成 フレンチオークの新樽で12ヶ月

分析値

アルコール度数 14,0 %vol
残糖 2,3 g/l
pH 3,59
総酸度 5,98 g/l



Cono Sur