

コノスル シングルヴィンヤード シラー

ヴィンテージ 2011
 品種 シラー 100%
 産地 サン・アントニオ・ヴァレー

コメント はっきりとしたルビー・レッド。プラムやブラックベリーなどの黒系果実のアロマが、スミレやスパイスの香りと調和しています。バランスが良くスムーズでクリーミーなテクスチャーがあり、エレガントな余韻が楽しめます。ラム、スパイスを使った料理、チーズなどと一緒に。

栽培・製法

葡萄園 サンアントニオ・ヴァレーのカンポ・リンド農園の第25区画、葡萄とヤシの木が共存する場所、ラ・パルマ区画（ヤシの木という意味）。太平洋に近い優れた産地です。冷涼な気候をもたらす朝霧やフンボルト海流、照りつける太陽と石灰交じりの赤粘土土壌、春夏には晴天が続く、強い風が吹きます。このような好条件で葡萄が完熟し、凝縮感のあるワインに仕上がります。

土壌 石灰交じりの赤粘土土壌。石の多い斜面。肥沃度は低い。

気候 冷涼な気候。海岸まで15kmと非常に近い。夜は涼しく、朝は霧深い。日中の気温は26℃と穏やか。収穫期は雨が少ない。

収穫 手摘み／2011年5月20日

熟成 フレンチオークの新樽で14ヶ月

分析値

アルコール度数 14.1 %vol
 残糖 2.9 g/l
 pH 3.66
 総酸度 5.88 g/l

