

コノスル シレンシオ カベルネ・ソーヴィニヨン

ヴィンテージ	2010
品種	カベルネ・ソーヴィニヨン 98% / カルメネール 2%
産地	マイポ・ヴァレー

コメント	色は濃いルビーレッド。このアイコンカベルネ・ソーヴィニヨンは多くのキャラクター（特徴）を持っています。香りは複雑でエレガント、プラム、ベリーと僅かにあるカシスの赤い果実の香りが、樽香と共に見事に調和しています。口内で大きく満たされ、完熟したシルキーさ、ソフトなタンニン、エレガントな余韻が長く続きます。ヒレ肉のバーベキューや牛肉の燻製、パスタサラダ、熟したチーズと良く合います。
------	---

栽培・製法

葡萄園	ピルケ・ヴィエホ (38%) プエンテ・アルト (16%) ロス・モルロス (28%) エル・マリスカル (16%) プエモ (2%)
土壌	砂利の多い痩せた沖積土壌
気候	温暖な気候。夏は日照量が多く、暖かい。
収穫	手摘み / 2010年4月18日～28日
熟成	ミディアムトーストのフレンチオーク新樽100%で22ヶ月、ステンレススチールタンクで2ヶ月

分析値

アルコール度数	13,7 %vol
残糖	3,0 g/l
pH	3,50
総酸度	6,34 g/l

