

## コノスル ヴァラエタル カルメネール

ヴィンテージ	2013
品種	カルメネール85%／カベルネ・ソーヴィニヨン10%／マルベック2%／シラー2%／アスピラン・ブーシェ1%
産地	ヴァレ・セントラル

コメント	明るい赤紫色のカルメネール。黒い果実のアロマと、ブラックペッパー、カカオ、モカやタバコなどのニュアンスが感じられます。フルボディで滑らかな口当たり。熟したタンニンのある凝縮した味わいで、長い余韻が楽しめます。あらゆる肉料理と、タコスやブリトー、ハードタイプのチーズと良く合います。
------	--

### 栽培・製法

土壌	深い色合いの粘土質土壌。中程度の肥沃度。
気候	地中海性気候。日中は暖かく、夜間は涼しい。
収穫	20%を機械で、80%を手摘みで収穫／2013年5月10日～25日
熟成	ステンレススチールタンクで9ヶ月

### 分析値

アルコール度数	13.6 %vol
残糖	4.4 g/l
pH	3.82
総酸度	4.84 g/l

