

コノスル ヴァラエタル カベルネ・ソーヴィニヨン

ヴィンテージ	2013
品種	カベルネ・ソーヴィニヨン88%／メルロー3% ／カルメネール2%／シラー2%／プティ・ヴェ ルド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	明るくクリーンでなルビーレッド。フルー ティーな香りで、プラムやベリーのアロマがあ り、チョコレートやタバコのニュアンスも感じ られます。フルボディでバランスのとれた味わ いで、滑らかなタンニンがあり、長い余韻が楽 しめます。赤身の肉、パスタ、濃い味付けの ソースを使った料理と良く合います。

栽培・製法

土壌	砂利の多い、痩せた沖積土壌。
気候	穏やかで、夜は涼しく朝は霧深い。
収穫	30%を機械で、70%を手摘みで収穫／2013年4 月10日～5月5日
熟成	20%を樽で、80%をステンレスタンクで8ヶ月 熟成

分析値

アルコール度数	13.4 %vol
残糖	4.53 g/l
pH	3.67
総酸度	5.28 g/l

