

コノスル ヴァラエタル
メルロー

ヴィンテージ	2013
品種	メルロー85%/カベルネ・ソーヴィニヨン7% /マルベック5%/シラー1%/プティ・ヴェルド1%
産地	ヴァレ・セントラル
コメント	はっきりとしたルビーレッド。赤い果実、ベリーのアロマがあり、カカオ、モカ、タバコのニュアンスが香りの奥底に感じられます。滑らかな口当たりで、バランスが良くジューシーな味わい。まろやかで繊細なタンニンがあり、余韻は長く続きます。赤身の肉や柔らかいチーズ、バルサミコ酢を使った料理と良く合います。

栽培・製法

土壌	濃い色合いの粘土質土壌。
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4月12日~28日
熟成	ステンレススチールタンクで8ヶ月

分析値

アルコール度数	13.5 %vol
残糖	4.2 g/l
pH	3.81
総酸度	4.9 g/l

