

コノスル ヴァラエタル  
シラー

ヴィンテージ 2013  
 品種 シラー85%／カベルネ・ソーヴィニヨン10%／  
 カルメネール4%／アスピラン・ブーシェ1%  
 産地 コルチャグア・ヴァレー

コメント 美しい紫色がかった赤色。赤い果実や、すみれ  
 の花やブルーベリーなどを思わせるアロマがあ  
 り、最後にカカオやタバコのニュアンスが感じ  
 られます。フルボディで、柔らかくジュー  
 シー、バランスの良い味わいで余韻が長く続き  
 ます。グリルした肉料理やロックフォール、熟  
 したチェダーチーズなどと良く合います。

栽培・製法

土壌 砂利の多い沖積土壌。中程度の肥沃度。  
 気候 穏やかで、夜は涼しく朝は霧深い。  
 収穫 手摘み／4月28日～5月17日  
 熟成 60%を樽で、40%を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 13.2 %vol  
 残糖 4.3 g/l  
 pH 3.7  
 総酸度 4.79 g/l

