

20 barrels

コノスル 20バレル リミテッド・エディション カベルネ・ソーヴィニオン

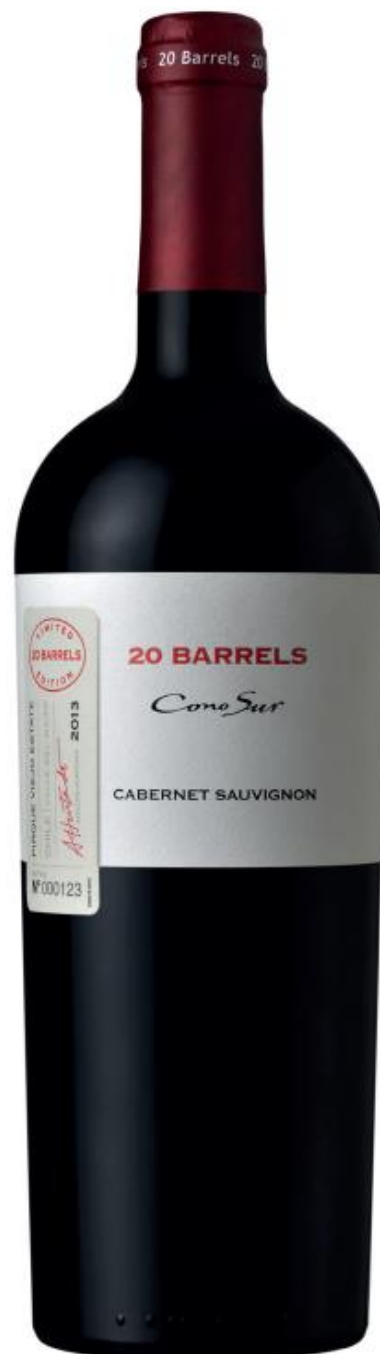
ヴィンテージ	2013
品種	カベルネ・ソーヴィニオン 95% / シラー 5%
産地	マイポ・ヴァレー
コメント	深いルビーレッド。極めてアロマティックで、チェリーやラズベリーなどの赤系果実のアロマがあり、カシス、灰、白コショウ、スパイスがそれらに加わっています。非常に凝縮感があり、ボリューム感たっぷりで、角の取れたタンニンがあります。牛フィレのバーベキュー、スモークした牛肉などと一緒に。

栽培・製法

葡萄園	ピルケ・ヴィエホ (95%) サン・ホセ・デ・マイポ・エステート (5%)
土壌	沖積土壌で石が多く見られる。肥沃度は低い。
気候	温暖な気候。夏は日照量が多く、暖かい。
収穫	手摘み / 2013年4月20日
熟成	フレンチオーク樽で17ヶ月、ステンレススチールタンクで1ヶ月
瓶詰め	2014年11月

分析値

アルコール度数	14,3 %vol
残糖	2,9 g/l
pH	3,72
総酸	5.10g/l



Cono Sur