

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・ソーヴィニヨン

ヴィンテージ	2016
品種	カベルネ・ソーヴィニヨン 91% / シラー 7% / カルメネール 2%
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。

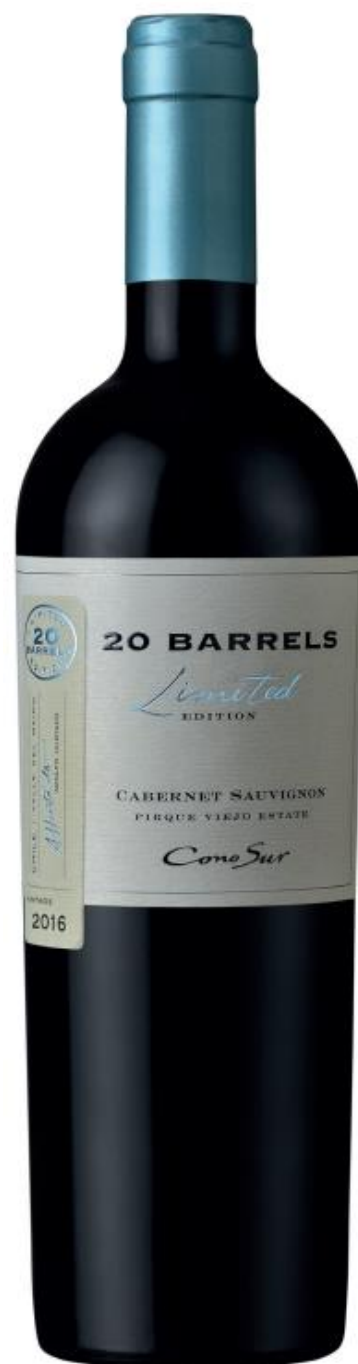
栽培・製法

葡萄園	ピルケ・ヴィエホ (91%) サン・フェリペ・エステート (6%) プエモ・エステート (2%) サン・ホセ・マイポ・エステート (2%)
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 / 2016年4月14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 2017年12月

分析値

アルコール度数	13,8 %vol
残糖	2,05 g/l
pH	3,40
総酸	5,58g/l



Cono Sur