

20 barrels

コノスル 20バレル リミテッド・エディション メルロー

ヴィンテージ 2016
品種 メルロー 85% /カベルネ・ソーヴィニヨン10%
/ シラー5%

産地 力チャポアル・ヴァレー85%
マイポ・ヴァレー10%
リマリ・ヴァレー5%

コメント 濃いルビーレッド。ブルーベリーやカシス、スパイシーな革の余韻を伴った複雑なアロマが感じられます。パワフルかつエレガントな味わいで、美しい凝縮感があります。しっかりとしたタンニンとストラクチャーがあり、スマートビーフ、パスタサラダ、ホウレンソウやトマトなどを使った料理と相性が良いです。

栽培・製法

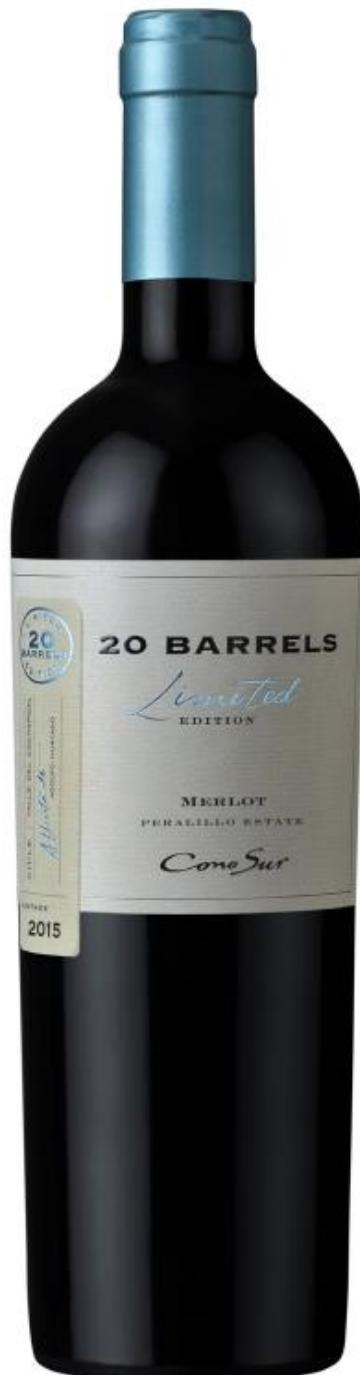
葡萄園	ロザリオ・チェロ・エステート (85%)
	ハウエル・エステート (10%)
	サン・ホセ・エステート (5%)
	リマリ・エステート (5%)

土壌	痩せた土壌で石が多い斜面
気候	日中は暖かく夜は涼しい。収穫期は雨が降らない
収穫	手摘み／2016年4月10日
熟成	フレンチオーク樽で16ヶ月、ステンレススチールタンクで1ヶ月

瓶詰め 2017年9月

分析值

アルコール度数	13.0 %vol
残糖	2 ,0g/l
pH	3,55
総酸	5,10g/l



Cono Sur