

20 barrels

コノスル 20バレル リミテッド・エディション シラー

ヴィンテージ 品種	2015 シラー 97% / カベルネ・ソーヴィニヨン 3% /
産地	リマリ・ヴァレー
コメント	チリ北部、冷涼な気候のリマリ・ヴァレー産のワイン。輝きのある赤紫色。様々な香りがあり、ラズベリーやオリーブから、スミレやアスファルトのような香りまで感じられます。味わいは凝縮感がありバランスが取れていて、余韻が長く続きます。あらゆる種類の肉料理、スモークした牛肉、パスタサラダなどと一緒に。

栽培・製法

葡萄園	ロス・アルメンドロス・エステート (97%) ロス・モロス・エステート (3%)
土壌	痩せた沖積土壌と崩積土壌。ミネラルと塩気が豊富。
気候	冷涼な気候。日照時間が長く、年間を通じて雨が殆ど降らない。
収穫 熟成	手摘み / 2015年5月5日 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	2016年12月

分析値

アルコール度数	14,5 %vol
残糖	2,6 g/l
pH	3,66
総酸	5,35 g/l



Cono Sur