

## コノスル オーガニック カベルネ・ソーヴィニヨン／カルメネール

ヴィンテージ	2014
品種	カベルネ・ソーヴィニヨン 60% / カルメネール 40%
産地	コルチャグア・ヴァレー

コメント	輝きがありクリーンなルビー・レッド。はっきりしたアロマがあり、チェリー、プラムなどの赤系果実とチョコレートやコーヒー、オリーブ、スパイスやタバコなどのニュアンスがあります。口当たりは豊かでジューシー、滑らか。程よいタンニンがあり、フレッシュな余韻が長く続きます。白身の肉、チーズ、ナッツなどと一緒に。
------	--

### 栽培・製法

葡萄園	サンタエリサ (60%) ラス・ロマス (40%)
土壌	痩せた沖積土壌
気候	穏やかな気候で夜は涼しく、朝は霧深い。
収穫	手摘み / 2014年4月17日～5月14日
熟成	70%をフレンチオーク樽で、30%をステンレスタンクで11ヶ月
瓶詰め	2015年3月

### 分析値

アルコール度数	13,8 %vol
残糖	2,5 g/l
pH	3,88
総酸度	5,24 g/l

