

## 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／シラー

ヴィンテージ	2016
品種	カベルネ・ソーヴィニヨン 45% / カルメネール 40% / シラー 15%
産地	チリ

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 / ラス・ロマス / リマリ
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 / 2016年4月8日～5月10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	2017年2月

### 分析値

アルコール度数	12,5 %vol
残糖	2,1 g/l
pH	3,58
総酸度	5,48 g/l

