

## 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	2018
品種	カベルネ・ソーヴィニヨン 49% / カルメネール 26% / シラー 25%
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	チンバロンゴ / ペラリージョ / カウケネス / マイボ / リマリ
土壌	葡萄園により異なるが、主に沖積土壌、砂利、火山由来の白い土壌、赤い粘土質土壌、ミネラル豊富な土壌など。
気候	地中海性気候
収穫	手摘み / 2018年4月2日～5月18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	2019年3月

### 分析値

アルコール度数	13,5 %vol
残糖	3,0 g/l
pH	3,7
総酸度	4,92 g/l

