

## コノスル レゼルバ・エスペシャル カベルネ・ソーヴィニヨン

ヴィンテージ	2014
品種	カベルネ・ソーヴィニヨン 92% / カルメネール 3,5% / シラー 2,5% / メルロー 2%
産地	マイポ・ヴァレー

コメント	深み、輝きがあり、生き生きとしたルビー・レッド。ラズベリー、カシス、プラムなどの赤系果実の香りに、木や灰などの香りが上手く調和しています。フルボディで丸みを帯びた味わい。熟したタンニンがあり長い余韻が楽しめます。牛フィレのバーベキュー、スモークした牛肉、パスタサラダ、ハウレン草とトマトを使った料理などと良い相性です。
------	---

### 栽培・製法

葡萄園	アルト・ヤフェル・エステート (92%) プエモ・エステート (3,5%) リマリ・エステート (2,5%) ペラリージョ・エステート (2%)
土壌	痩せた沖積土壌。小石が多く見られる。
気候	温暖な気候。日中は暖かく夜間は涼しい。
収穫	手摘み / 2014年4月9日～22日
熟成	100%樽で11ヶ月

### 分析値

アルコール度数	14,0 %vol
残糖	4,5 g/l
pH	3,6
総酸	5,3 g/l

