

reserva especial

## 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 2017  
品種 カベルネ・ソーヴィニヨン 85% / その他 15%

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、ホ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 マイポ・アルト・エステート (85%)  
その他 (15%)

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 / 2017年4月2日～14日

熟成 樽で8～10ヶ月、ステンレススチールタンクで1ヶ月

瓶詰め 2017年12月

### 分析値

アルコール度数 13,7 %vol

残糖 4,0 g/l

pH 3,66

総酸 5,2 g/l



Cono Sur