

コノスル レゼルバ・エスペシャル カルメネール

ヴィンテージ	2016
品種	カルメネール90% / メルロー 6% / カベルネ・ソーヴィニヨン 3% / シラー 3% / アスピラン・ブーシェ 1%
産地	カチャポアル・ヴァレー
コメント	深くクリーンなルビー・レッド。ブラックベリー、ブラックチェリーなどの黒系果実、チョコレート、モカ、赤スグリなどの香り。ブルボディで凝縮感と丸みを帯びた味わい。長い余韻が楽しめます。ローストした肉料理、シチュー、チーズ、パスタ、ナッツ、チョコレートなどと一緒に。

栽培・製法

葡萄園	プエモ・エステート (90%) マイボ・エステート (6%) リマリ・エステート (3%) サンタ・エリサ・エステート (1%)
土壌	深い色合いの粘土質土壌。中程度の肥沃度。
気候	日中は暖かく、夜間は涼しい。収穫期の雨量は少ない。
収穫	2016年4月15日～22日
熟成	80%を樽で12ヶ月、20%をステンレススチールで12ヶ月
瓶詰め	2017年8月

分析値

アルコール度数	13,3 %vol
残糖	3,8 g/l
pH	3,5
総酸度	5,7 g/l

