

コノスル レゼルバ・エスペシャル メルロー

ヴィンテージ 2013
 品種 メルロー100%
 産地 コルチャグア・ヴァレー

コメント 銘醸地コルチャグア・ヴァレー産のメルロー。赤系果実と黒系果実の香り、ブラックペッパー、コーヒーやオークの甘い香り。フルボディでフルーティーな味わい。熟したタンニンが上手く調和しています。ローストした肉料理、チーズやパスタなどと一緒に。

栽培・製法

葡萄園 ペラリージョ・エステート (88%)
 マイポ・エステート (8%)
 リマリ・エステート (3%)
 カウケネス・エステート (1%)

土壌 濃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 手摘み／2013年4月10日～14日

熟成 70%を樽で、30%をステンレススチールタンクで11ヶ月

分析値

アルコール度数 13.9 %vol
 残糖 4.3 g/l
 pH 3.65
 総酸度 5.11 g/l

