

## コノスル レゼルバ・エスペシャル メルロー

ヴィンテージ	2014
品種	メルロー94,5% / カベルネ・ソーヴィニヨン 4% / シラー 1% / アスピラン・ブーシェ 0,5%
産地	コルチャグア・ヴァレー
コメント	凝縮度の高い、クリーンで深いルビー・レッド。ラズベリー、プラム、チェリー、ブルーベリーなどのアロマがしっかりと感じられます。凝縮度は高く、滑らかで丸みを帯びた味わい。余韻は長く感じられます。ローストした肉料理、チーズ、パスタ、ナッツなどと一緒に。

### 栽培・製法

葡萄園	ペラリージョ・エステート (94,5%) マイポ・エステート (4%) リマリ・エステート (1%) サンタ・エリサ・エステート (0,5%)
土壌	火山由来のカルシウム豊富な白い粘土質土壌。
気候	穏やか。日中は暖かく、夜間は涼しい。
収穫	手摘み / 2014年4月4日～9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	14,5 %vol
残糖	2,97 g/l
pH	3,45
総酸度	6 g/l

