

コノスル レゼルバ・エスペシャル メルロー

ヴィンテージ	2016
品種	メルロー92% / カベルネ・ソーヴィニヨン 5% / シラー 2% / アスピラン・ブーシェ 1%
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 (92%) マイポ・エステート (5%) リマリ・エステート (2%) サンタ・エリサ・エステート (2%)
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 / 2016年3月25日～4月4日
熟成	70%を樽で12ヶ月、30%をステンレススチールタンクで12ヶ月

分析値

アルコール度数	13,2 %vol
残糖	3,7 g/l
pH	3,43
総酸度	5,8 g/l

