

## コノスル レゼルバ・エスペシャル メルロー

ヴィンテージ 品種	2017 メルロー85% / その他15%
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 (85%) その他 (15%)
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 / 2017年3月18日～29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
瓶詰め	2017年11月

### 分析値

アルコール度数	13,7 %vol
残糖	4,0 g/l
pH	3,63
総酸度	4,9 g/l

