



Cono Sur
VALLEY COLLECTION
Selected Origins
**RESERVA
ESPECIAL**

コノスル レゼルバ・エスペシャル
メルロー

ヴィンテージ	2018
品種	メルロー 85% / アスピラン・ブーシェ 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 / 2018年3月27日～4月5日
熟成	50%を樽で8～10ヶ月、50%をステンレススチールタンクで12ヶ月
瓶詰め	2019年3月

分析値

アルコール度数	14,0 %vol
残糖	3,5 g/l
pH	3,62
総酸度	5,2 g/l