

コノスル レゼルバ・エスペシャル シラー

ヴィンテージ 2017
品種 シラー 85% / その他 15%
産地 リマリ・ヴァレー

コメント 縁が紫がかった明るい赤色。はっきりしたアロマがあり、赤系果実、スミレ、オリーブ、チェリーなどの香りに、樽のニュアンスが上手く調和しています。タンニンはきめ細かくエレガントで、丸みがあり滑らか。バランスが良く、長い余韻が楽しめます。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 リマリ (95%)
その他 (15%)
土壌 痩せた土壌で石の多い斜面
気候 日中は穏やかで夜は涼しい。収穫期の雨量は少ない。
収穫 手摘み / 2017年4月15日～22日
熟成 樽で11ヶ月、ステンレススチールタンクで1ヶ月

分析値

アルコール度数 14.6 %vol
残糖 4.3 g/l
pH 3.59
総酸度 5.38 g/l

