

コノスル シングルヴィンヤード カルメネール

ヴィンテージ 2017
 品種 カルメネール 100%
 産地 カチャポアル・ヴァレー

コメント 外観は紫色がかった深い赤色。非常にアロマティックで、ブラックベリー、チェリー、プラム、リコリス、モカ、ブラックペッパーなどの香り。滑らかで丸みを帯びたタンニン、良質な酸と余韻を備えた凝縮感のある味わい。バーベキュー、チーズ、パスタ、スパイスや濃い味付けのソースを使った料理などと一緒に。

栽培・製法

葡萄園 カチャポアル・ヴァレーの最北、パウモ農園の第28区画、「ラ・リンコナダ（コーナーという意味）」区画。

土壌 濃い色合いの粘土質土壌。肥沃度は中庸。
 気候 日中は暖かく、夜間は涼しい。収穫期の雨はわずか。

収穫 手摘み／2017年4月25日
 熟成 フレンチオークの新樽で14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 14,0 %vol
 残糖 3,5 g/l
 pH 3,6
 総酸 5,42 g/l

