

コノスル シングルヴィンヤード カベルネ・ソーヴィニヨン

ヴィンテージ	2013
品種	カベルネ・ソーヴィニヨン 100%
産地	マイポ・ヴァレー
コメント	はっきりとした深みのあるプラムレッド。熟したラズベリー、イチゴ、プラムの香りが感じられ、香りの奥底には甘いスパイスやオークの香りも感じられます。フルボディで、プラムを思わせるフルーティーな味わいに、トーストしたオークの香りが調和しています。柔らかなタンニンがあり長い余韻が楽しめます。赤身の肉やチーズと一緒に。
栽培・製法	
葡萄園	マイポ・ヴァレー最北の高所に位置するエル・レクルソ農園の第18区画「エル・レクルソ（資源という意味）」区画。カベルネ・ソーヴィニヨンのポテンシャルを最大限引き出すことの出る区画です。
土壌	ここはかつて川底だった場所で、土壌はローム層の沖積土土壌。やや肥沃な土地で、丸い小石がワインにしっかりと色合い、強さ、アロマティックなティピシティをもたらしています。
気候	ほかの地域よりもやや冷涼な地中海性気候。夏は日照時間が長く乾燥しています。
収穫	手摘み／2013年4月20日
熟成	フレンチオーク樽で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	14,3 %vol
残糖	4,2 g/l
pH	3,85
総酸	5,08 g/l

