

## 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 2017  
 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 輝きのあるきれいなプラムレッド。カベルネ・ソーヴィニヨンの特徴がはっきりと表現されています。ベリーやプラムなどの赤系果実、それに灰やタバコなどの香りが上手く調和しています。凝縮度は高く滑らかで、タンニンは豊か。味わいのバランス、酸味、味わいの持続性に優れ、赤身の肉やチーズと良い相性です。

### 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 沖積土土壌。小石が多く見られます。肥沃度は中庸。

気候 穏やかで、昼夜の寒暖差が大きい。

収穫 手摘み／2017年4月10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

瓶詰め 2018年11月

### 分析値

アルコール度数 14,4 %vol

残糖 3,8 g/l

pH 3,6

総酸 5.52 g/l

