

コノスル シングルヴィンヤード シラー

ヴィンテージ 2016
 品種 シラー 100%
 産地 サンアントニオ・ヴァレー

コメント 冷涼産地のシラー。深いプラム・レッド。ブラックベリーのアロマが甘く、スパイシーなチョコレートやモカのノートと調和しています。ダークフルーツの味わいがあり、コーヒーやチョコレートのような味わいが味わいをさらに豊かにしています。

栽培・製法

葡萄園 サンアントニオ・ヴァレーのカンポ・リンド農園の第25区画、葡萄とヤシの木が共存する場所、ラ・パルマ区画（ヤシの木という意味）。冷涼な気候をもたらす朝霧や寒流のフンボルト海流、豊かな日照と花崗岩を含む赤粘土土壌、春夏は晴天が続き強い風が吹く、といった好条件に恵まれ、葡萄は完熟し、凝縮感のあるワインに仕上がります。

土壌 花崗岩と粘土からなる土壌。肥沃度は中庸。

気候 冷涼な気候。寒流が流れる海まで15kmと近い。夜間は涼しく、朝は濃い霧が発生する。日中の気温は穏やか（26℃）。

収穫 手摘み／2016年5月3日

熟成 フレンチオーク樽で15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 4,0 g/l
 pH 3,58
 総酸 5,77 g/l

