

コノスル シレンシオ カベルネ・ソーヴィニヨン

ヴィンテージ	2011
品種	カベルネ・ソーヴィニヨン 98% / カルメネール 2%
産地	マイポ・ヴァレー

コメント	色ははっきりとした深いルビーレッド。香りは複雑かつエレガントで、プラムやベリー、僅かにカシスなどの赤い果実が調和した香りを連想させます。また、樽香と共に見事に調和しています。熟した柔らかなタンニンを伴った、豊潤でシルキーな味わい。凝縮された複雑な味わいで、エレガントな余韻が長く続きます。ヒレ肉のバーベキューや牛肉の燻製、パスタや熟したチーズと良く合います。10年はセラーで熟成の可能性があります。
------	---

栽培・製法

葡萄園	ピルケ・ヴィエホ 32% / プエンテ・アルト 22% / ロス・モルロス 21% / エル・マリスカル 23% / プエモ 2%.
土壌	砂利の多い沖積土壌。肥沃度は低い。丸みを帯びた大きめの石が多く見られる。砂と粘土を含む。
気候	温暖な気候。夏は日照量が多く、暖かい。昼夜の寒暖差が大きく、夏期は時折20℃以上の差がある。
収穫	手摘み / 2011年4月14日～26日
熟成	ミディアムトーストのフレンチオーク新樽100%で22ヶ月、ステンレススチールタンクで2ヶ月
瓶詰め	2013年1月

分析値

アルコール度数	13,5%vol
残糖	2,0 g/l
pH	3,73
総酸	5,65 g/l

