

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 品種	2012 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	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ります。
栽培・製法	
葡萄園	ピルケ・ヴィエホ 26% / プエンテ・アルト 37% / ロス・モルロス 16% / エル・マリスカル 21%
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 熟成	手摘み / 2012年4月11日～22日 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	2014年1月
分析値	
アルコール度数	13,7%vol
残糖	3,1 g/l
pH	3,55
総酸	5,76 g/l

