

## コノスル ビシクレタ カベルネ・ソーヴィニヨン

ヴィンテージ 2016  
品種 カベルネ・ソーヴィニヨン 85% / その他 15%

産地 ヴアレ・セントラル

コメント クリーンで鮮やかなルビー・レッド。プラム、ラズベリーなどの赤系果実のアロマがあり、カカオやタバコ、モカなどの香りを伴っています。フルボディで、滑らかでバランスの取れたジューシーなタンニンが感じられます。ボリューム感たっぷりで、長い余韻が楽しめます。あらゆる種類の肉、特に赤身の肉や、チーズ、 Pasta などと一緒に。

### 栽培・製法

土壌 砂利の多い、痩せた沖積土壌。  
気候 穏やかで、夜は涼しく朝は霧深い。  
収穫 30%を機械で、70%を手摘みで収穫 / 2016年3月20日～4月22日  
熟成 20%を樽で、80%をステンレスタンクで9ヶ月熟成  
瓶詰め 2017年1月

### 分析値

アルコール度数 13.4 %vol  
残糖 4.53 g/l  
pH 3.67  
総酸 5.28 g/l

