

## コノスル ビシクレタ メルロー

ヴィンテージ 品種	2016 メルロー 85% / その他 15%
産地	ヴァレ・セントラル
コメント	輝きがあり、クリーンなスミレ色。チェリー、ラズベリーなどの赤系果実の香りに、カカオ、タバコ、モカなどの香り。滑らかでバランスが良く、ジューシーで丸みがあり、繊細なタンニンがあります。赤身の肉、ソフトチーズなどと一緒に。
栽培・製法	
土壌	白い粘土質と沖積土壌。適度な保水性。
気候	地中海性気候。日中は暖かく、夜間は涼しい。
収穫	2016年3月25日～4月15日
熟成 瓶詰め	ステンレススチールタンクで8ヶ月 2017年2月
分析値	
アルコール度数	12,9 %vol
残糖	4,5 g/l
pH	3,62
総酸度	5,02 g/l

