

single vineyard

コノスル シングルヴィンヤード カルメネール

ヴィンテージ 2016
品種 カリニャン 100%
産地 マウレ・ヴァレー

コメント スグリやプラムなどの赤系果実に、オークやタバコのニュアンス。類稀なる凝縮感があり、バランスに優れた味わいで、長い余韻が楽しめます。酸味豊か、濃厚で躍動感溢れるワインです。

栽培・製法

葡萄園 カウケネス農園の第7区画、「パラス・アンティグアス（古代の葡萄という意味）」区画。葡萄畑は全体で40haで、うちカリニャンは7ha。

土壌 赤い粘土質土壌

気候 海に近く冷涼な気候(太平洋から25km)で、日較差は大きい(昼30~35℃、夜7℃)

収穫 手摘み/2016年4月25日

熟成 フレンチオーク樽100%で16ヶ月(内70%新樽、30%セカンドユース樽)、ステンレスタンクで1ヶ月

瓶詰め 2017年12月

分析値

アルコール度数 14,0 %vol
残糖 3,5 g/l
pH 3,6
総酸 5,42 g/l



Cono Sur