

20 barrels

コノスル 20バレル リミテッド・エディション カルメネール

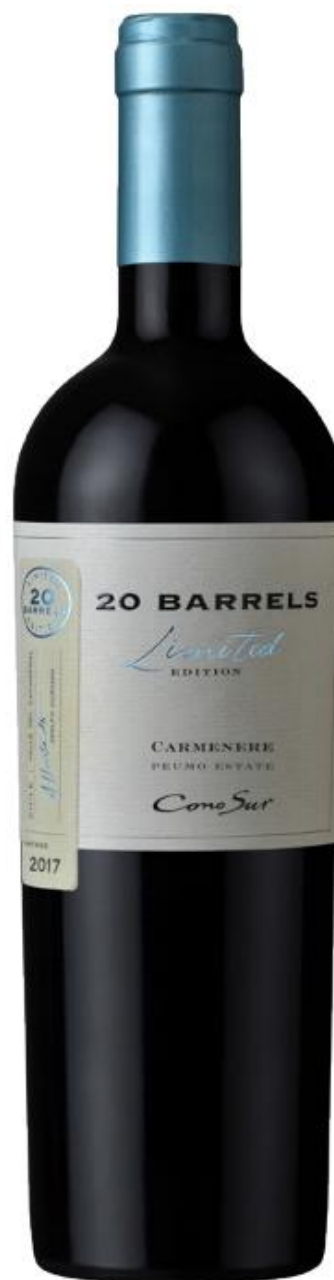
ヴィンテージ 品種	2017 カルメネール 97% / シラー 3%
産地	カチャポアル・ヴァレー
コメント	深いルビーレッド。複雑なアロマがあり、ブルーベリーやカシス、余韻にはスパイシーななめし草が感じられます。パワフルで、かつエレガントな味わいで、素晴らしく凝縮されています。しっかりとしたタンニンとストラクチャーにより、スモークした牛肉、パスタサラダ、ホウレン草やトマトを使った料理との相性は抜群です。

栽培・製法

葡萄園	ロザリオ・チェロ・エステート (97%) キンタ・デ・マイポ・エステート (3%)
土壌	深く黒い色の粘土質。カチャポアルの山麓の丘にある。
気候	日中は暖かく夜は冷える。収穫期は雨は降らない。
収穫 熟成	手摘み / 2017年5月3日 フレンチオーク樽で16ヶ月、ステンレススチールタンクで1ヶ月
瓶詰め	2018年10月

分析値

アルコール度数	14,7 %vol
残糖	4,0 g/l
pH	3,50
総酸	5,96 g/l



Cono Sur