

コノスル シングルヴィンヤード 8グレープス

ヴィンテージ	2017
品種	カベルネ・ソーヴィニヨン 100% マルベック 19% グルナッシュ 16% カリニャン 16% カルメネール 6% プティ・ヴェルド 6% プティ・シラー 5% ムールヴェードル 4%
産地	アコンカグア・ヴァレー
コメント	緑が紫色がかった、深いルビー・レッド。香りは複雑で、プラムやベリーなどの赤系果実にリコリスやモカの香りが上手く調和しています。凝縮されたボリュウムのある味わい。柔らかくシルキーなタンニンがあり、優雅で丸みを帯びたワイン。長い余韻が楽しめます。あらゆる種類の赤身の肉や、熟成したチーズと一緒に。
栽培・製法	
葡萄園	アコンカグア・ヴァレーのアンデス側にある、エル・エンカント農園。標高800~1,000m。
土壌	山麓地帯。崩積土壌を中心に粘土と、高い割合で石が混ざっている。土壌の中に石があることで、適切な水はけが得られている。ミネラルのレベルも高い。
気候	穏やか。日中は日照豊かで暖かく、夜間は涼しくなる。日較差（昼夜の寒暖差）は大きい。
収穫	手摘み／2017年4月25日
熟成	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	14,0 %vol
残糖	3,7 g/l
pH	3,48
総酸	5,85 g/l

