



コノスル オーガニック
グラン・レゼルバ

カベルネ・ソーヴィニヨン



ヴィンテージ 2018
品種 カベルネ・ソーヴィニヨン 85% / シラー 15%

産地 コルチャグア・ヴァレー

コメント 紫がかった濃い色調。プラム、クランベリーやストロベリーのチャーミングな香り。スミレの花や、僅かにスパイシーなニュアンスも感じられる。エレガントでシルキーな味わい、柔らかなタンニン、程よいボリューム感と爽やかな酸味を持ち、凝縮感のある味わい。余韻も長い。

栽培・製法

葡萄園 サンタ・エリサ・エステート

土壌 白粘土質土壌で、肥沃度は中庸。

気候 地中海性気候。日中は暖かく、夜間は涼しい。

収穫 2018年3月26日～4月28日

熟成 14ヶ月樽熟成の後、ステンレスタンクで1ヶ月熟成

分析値

アルコール度数 13.7 %vol

残糖 2.1 g/l

pH 3.55

総酸度 4.69 g/l