

ブランド名(和) コノスル
ブランド名(英) Cono Sur
商品名(和) コノスル オーガニック カベルネ・ソーヴィニヨン / カルメネール / シラー
商品名(英) Cono Sur Organic Cabernet Sauvignon & Carmenere & Syrah
格付 チリ

定番

オーガニック



生産国	チリ	商品コード	618289
生産地域	チリ	JANコード	7804320127538
生産者名	ヴィーニャ・コノスル	アルコール度数	13.5 % vol
生産者名(英)	Vina Cono Sur	適温	16 ~ 18
生産年	2021年	栓の仕様	コルク
色	赤	樽熟成	樽熟成(有)
味	辛口	品目	果実酒(ワイン)
ボディ	フルボディ	希望小売価格(外税)	1,257円
容量	750ml		
ぶどう品種	カベルネ・ソーヴィニヨン51% カルメネール28% シラー21%		

エコサート認定の有機栽培葡萄を使用。チェリー、ラズベリー、イチゴなどの果実香、ヴァニラのニュアンス。滑らかで豊かなタンニンがあり、土壌に由来するミネラルの滋味が感じられる。ヴィーガン認証取得。

色・香・味わい

▶色合いについて

輝きのある深いルビー色。

▶香りについて

チェリー、ラズベリー、イチゴなどの果実香のほか、フレンチオーク樽に由来するタバコやヴァニラのニュアンスがある。

▶味わいについて

滑らかで豊かなタンニンがあり、土壌に由来するミネラルの滋味が感じられる。

栽培方法・製法

▶栽培方法について

オーガニック農法。50%を手摘みで収穫。

▶製法について

エコサート認定の有機栽培葡萄を100%使用。ステンレスタンク。選果後圧搾、果汁の50%を8で4日間マセラシオン。その後29で7日間発酵。パンピングオーバーは1日8時間。マロラクティック発酵も行う。SO2はごく微量ながら必要最小限のみ使用。50%をフレンチオーク樽で、残り50%をステンレススチールタンクで12ヶ月熟成。ヴィーガン認証取得。

サイズ

入り数	12本
ケース重量(kg)	17
単品重量(kg)	1.37

ケースサイズ 高さ×幅×奥行(cm)	32 × 31.5 × 24
単品サイズ 高さ×幅×奥行(cm)	31.2 × 7.5 × 7.5

受賞歴

2019年 ヴィンテージ | Descorchados (デスコルチャドス) | 90点 / 100点満点
2019年 ヴィンテージ | Tim Atkin (ティム・アトキン) | 88点 / 100点満点
2019年 ヴィンテージ | Japan Wine Challenge (ジャパン・ワイン・チャレンジ) | 銅賞
2018年 ヴィンテージ | パーカーポイント | 88点 / 100点満点
2018年 ヴィンテージ | Wine Spectator (ワインスペクター) | 88点 / 100点満点

このワインに合う料理は？



2018年 ヴィンテージ : Vinous (ヴィノス) : 89点 / 100点満点

2018年 ヴィンテージ : International Wine & Spirits (インターナショナル・ワイン&スピリッツ) : 87点 (銅賞) / 100点満点

2018年 ヴィンテージ : SAKURAワインアワード : シルバー

2017年 ヴィンテージ : Jamessuckling (ジェームズ・サックリング) : 92点 / 100点満点