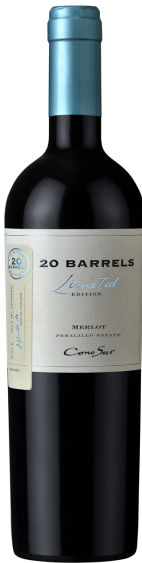


ブランド名（和）　　コノスル  
ブランド名（英）　　Cono Sur  
商品名（和）　　　コノスル　メルロー　20バレル　リミテッド・エディション  
商品名（英）　　　Cono Sur Merlot 20 Barrels Limited Edition  
格付　　　　　　　D.O. カチャポアル・ヴァレー

限定



|         |                                        |            |               |
|---------|----------------------------------------|------------|---------------|
| 生産国     | チリ                                     | 商品コード      | 617930        |
| 生産地域    | カチャポアル・ヴァレー                            | JANコード     | 7804320405506 |
| 生産者名    | ヴィーニャ・コノスル                             | アルコール度数    | 13 % vol      |
| 生産者名（英） | Vina Cono Sur                          | 適温         | 16 °C ~ 18 °C |
| 生産年     | 2016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) | 3,007円        |
| 容量      | 750ml                                  |            |               |
| ぶどう品種   | メルロー85 %    カベルネ・ソーヴィニヨン10 %    シラー5 % |            |               |

樽で16ヶ月熟成。ステンレススチールタンクで1ヶ月熟成。類い稀な凝縮感と優雅さを兼ね備え、力強い骨格と滑らかで溢れんばかりのタンニンが特長。

## 色・香・味わい

### ▶色合いについて

輝きのある黒みがかった紫色。

### ▶香りにについて

鮮烈なカシスやブラックチェリーの香りに、コーヒー、グロープ、腐葉土、タバコなどのニュアンスが複雑性を与える。

### ▶味わいについて

たぐいまれな凝縮感と優雅さを兼ね備え、力強い骨格と滑らかで溢れんばかりのタンニンが特長。長い余韻が楽しめる秀逸なワイン。

## 受賞歴

## 栽培方法・製法

### ▶栽培方法について

土壌はカルシウム豊富な白い火山由来の土壌で、有機物が少く樹勢が抑えられ、凝縮された味わいとなる。また、白い土は適度な水分を根に供給する一方、太陽光を反射するため葡萄が完熟し、青みのないメルローが得られる。最高の葡萄のみを手摘みで収穫。

### ▶製法について

樽で16ヶ月熟成。ステンレススチールタンクで1ヶ月熟成。

## サイズ

|           |     |                       |                  |
|-----------|-----|-----------------------|------------------|
| 入り数       | 6本  | ケースサイズ<br>高さx幅x奥行(cm) | 31 × 25 × 17.5   |
| ケース重量(kg) | 9.4 | 単品サイズ<br>高さx幅x奥行(cm)  | 30.5 × 8.5 × 8.5 |
| 単品重量(kg)  | 1.5 |                       |                  |

## このワインに合う料理は？

極上ヒレステーキ(シャトーブリアンなど)、オッソ・ブーコ、仔羊の香草パン粉焼き