

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 シングルヴィンヤード シラー
商品名(英) Cono Sur Single Vineyard Syrah
格付 D.O. サンアントニオ・ヴァレー

限定



生産国	チリ	商品コード	618287
生産地域	サンアントニオ・ヴァレー	JANコード	7804320092416
生産者名	ヴィーニャ・コノスル	アルコール度数	14.5 % vol
生産者名(英)	Vina Cono Sur	適温	16 ~ 18
生産年	2020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)	2,307円
容量	750ml		
ぶどう品種	シラー100 %		

カンボ・リンド葡萄園の第25区画「ラ・パルマ La Palma (=ヤシの木)」の葡萄を使用。冷涼な場所で育てられた葡萄をオープントップタンクで発酵。シラーの力強さがありながらも、程よい酸味、まるやかなタンニンが感じられるエレガントなスタイル。

色・香・味わい

▶色合いについて

鮮やかな濃いルビーレッド。中心部はやや黒みがかっている。

▶香りについて

プラムやラズベリー、ブラックベリーのような凝縮された果実のアロマ、スパイスのニュアンスが感じられる。

▶味わいについて

果実の凝縮味が楽しめるフルボディ。果実の凝縮感と程よい酸味、まるやかなタンニンが感じられるエレガントなスタイル。心地よい果実の余韻が残る。

栽培方法・製法

▶栽培方法について

カンボ・リンド葡萄園は、海まで15kmと近い距離にあるため、とても冷涼。「ラ・パルマ」=ヤシの木という意味で、この地域に冷涼な産地で育つチリ土着のヤシの樹があったことに由来。冷涼なカンボ・リンド葡萄園の中で最も奥まったところに位置する赤粘土土壌の区画。冷涼な海風が吹き込んでくる場所で、日当たりの良い北向きの斜面に広がっている。涼しい海風と強い日差しは白葡萄と冷涼地を好む黒葡萄の栽培に適している。5月上旬に手摘みで収穫。

サイズ

入り数	6本
ケース重量(kg)	8.9
単品重量(kg)	1.4

▶製法について

選果・除梗後、コールド・マセラシオンを行い、オープントップタンクにて発酵。定期的にピジャージュを行うことで香味成分や色素を優しく抽出する。フレンチオーク樽で15ヶ月熟成。ステンレスタンクで1ヶ月熟成。100%樽、内30%は大樽(フードル)にて14ヶ月熟成。ステンレススチールタンクにて1ヶ月熟成。

ケースサイズ 高さ×幅×奥行(cm)	30 × 18.5 × 28
単品サイズ 高さ×幅×奥行(cm)	29.5 × 8.5 × 8.5

受賞歴

2018年 ヴィンテージ ! パーカーポイント ! 92点 / 100点満点
2018年 ヴィンテージ ! Decanter (デキャンター) ! 97点 (プラチナ)
2018年 ヴィンテージ ! Jamessuckling (ジェームズ・サックリング) ! 95点 / 100点満点
2018年 ヴィンテージ ! Descorchados (デスコルチャドス) ! 93点 / 100点満点
2018年 ヴィンテージ ! Tim Atkin (ティム・アトキン) ! 93点 / 100点満点

このワインに合う料理は？

骨付き豚肉の炭火焼き、合鴨のロースト、仔羊の香草パン粉焼き