

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 カベルネ・ソーヴィニヨン
商品名（英） Cono Sur Single Vineyard Cabernet Sauvignon
格付 D.O. マイポ・ヴァレー

限定



生産国	チリ	商品コード	618246
生産地域	マイポ・ヴァレー	JANコード	7804320070582
生産者名	ヴィーニャ・コノスル	アルコール度数	14 % vol
生産者名（英）	Vina Cono Sur	適温	16 °C ~ 18 °C
生産年	2019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	カベルネ・ソーヴィニヨン100 %		

エル・レクルソ葡萄園の第18区画「エル・レクルソ El Recurso(=資源)」の葡萄を使用。カシス、チェリーなどの鮮やかな果実香。とてもソフトで凝縮度が高い。甘いスパイスやリコリスなど複雑なニュアンスが感じられる。

色・香・味わい

▶色合いについて

紫がかったとても濃いルビーレッド色。芯は黒みがかって凝縮度が高いことをうかがわせる

▶香りについて

カシスやブラックチェリーなど黒い果実の凝縮された果実の香りが感じられ、リコリス、バalsaミコなど甘いスパイスと黒コショウやピーマンのニュアンスが複雑さを与えている。樽熟成由来のコーヒーなどの香りも楽しめる。

▶味わいについて

凝縮味が楽しめるフルボディ。豊かで丸みのあるタンニンと黒い果実の凝縮された味わいとバランスがきれいにとれていて、程よい酸とミネラル感が輪郭を整えている。ポリフェノールの甘みが心地よく余韻に残る。

栽培方法・製法

▶栽培方法について

区画名「エル・レクルソ(=資源)」は、マイポ・ヴァレーの高所に位置するエル・レクルソ葡萄園の中でも、特に恵まれた場所にあることに由来。かつて川底だった場所で、土壌はローム層の沖積土土壌。丸い小石混じりのやや肥沃な土地で、ポテンシャルの高さを感じさせるしっかりとした色合いの葡萄が育つ。ほかの地域よりもやや冷涼な地中海性気候。夏は乾燥しており、カベルネ・ソーヴィニヨンのポテンシャルを最大限引き出すことが出来る。4月中旬に手摘みで収穫。

サイズ

入り数	6本
ケース重量(kg)	9
単品重量(kg)	1.4

▶製法について

ステンレスタンクで発酵後、フレンチオーク樽100%で14か月樽熟成。ステンレスタンクで1ヶ月熟成。

ケースサイズ 高さx幅x奥行(cm)	32 × 16.5 × 24.5
単品サイズ 高さx幅x奥行(cm)	31 × 7.5 × 7.5

受賞歴

- 2019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 | パーカーポイント | 89点 / 100点満点
- 2018年 ヴィンテージ | Decanter (デキャンター) | 92点 (銀賞)
- 2018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
- 2018年 ヴィンテージ | Tim Atkin (ティム・アトキン) | 92点 / 100点満点

このワインに合う料理は？

ローストビーフ、ヒレステーキ、骨付き豚肉の炭火焼き、鴨のコンフィ