

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　メルロー
商品名（英）　　　Cono Sur Single Vineyard Merlot
格付　　　　　　　D.O. コルチャグア・ヴァレー

限定



生産国	チリ	商品コード	617867
生産地域	コルチャグア・ヴァレー	JANコード	7804320060743
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	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)	1,950円
容量	750ml		
ぶどう品種	メルロー100 %		

ペラリージョにあるラス・ロマスの第14区画。フレンチオーク樽で14ヶ月熟成。良い意味での青みのある味わいが感じられ、酸味とタンニンのバランスも非常に良い。

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たている。
- ▶香りにについて
熟れた果実やモカコーヒー、チョコレート、赤い花のような香り。微かに感じられる青みが複雑さを与える。
- ▶味わいについて
凝縮味のあるフルボディ。赤い果実、黒い果実の凝縮されたジューシーな味わいと程よい酸味とのバランスが取れていて、まろやかなタンニンとエレガントな余韻が楽しめる。

栽培方法・製法

- ▶栽培方法について
区画#14/「スエロ・ブランコ」=白い土壌という名の通り、火山起源のカルシウム豊富な白い土壌で、有機物が少ないため葉が茂りすぎることなく、自然と葡萄の粒も小さくなり、凝縮された味わいとなる。適度な水分を根に供給する一方、白い土に太陽光が反射して房に当たるため、葡萄がしっかりと熟することができ、ジューシーなスタイルに仕上がる。
- ▶製法について
ステンレスタンク発酵。フレンチオーク樽100%で14ヶ月熟成。

サイズ

入り数	6本	ケースサイズ 高さx幅x奥行(cm)	32 × 16.5 × 24.5
ケース重量(kg)	9	単品サイズ 高さx幅x奥行(cm)	31 × 7.5 × 7.5
単品重量(kg)	1.4		

受賞歴

2012年 ヴィンテージ | SAKURAワインアワード | シルバー

このワインに合う料理は？

ローストビーフ、鴨のコンフィ、すき焼き