

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　カルメネール
商品名（英）　　　Cono Sur Single Vineyard Carmenere
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	618292
生産地域	カチャポアル・ヴァレー	JANコード	7804320092423
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	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)	2,307円
容量	750ml		
ぶどう品種	カルメネール100 %		

ペウモ葡萄園の第28区画「ラ・リンコナーダ La Rinconada(=コーナー)」の葡萄を使用。赤い果実のジューシーな味わい、とてもバランスが良い。カルメネールの良さがしっかりと引き出されている。

 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。
- ▶香りにについて
- ブラックベリーやブルーベリーのような熟れた黒い果実の香りとスパイシーな香りがあり、微かにコーヒーや干し肉のようなニュアンスがある。
- ▶味わいについて
- 凝縮味のあるフルボディ。熟れた果実の凝縮された味わいとまるやかな口当たりが感じられ、豊かな果実の余韻が楽しめる。

 受賞歴

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）　！　85点
2018年　ヴィンテージ　！　Descorchados（デスコルチャドス）　！　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
2017年　ヴィンテージ　！　Japan Wine Challenge（ジャパン・ワイン・チャレンジ）　！　ゴールド

 栽培方法・製法

- ▶栽培方法について
- 「ラ・リンコナーダ」はコーナーという意味で、ペウモ葡萄園の端に区画が位置することに由来。カチャポアルヴァレーの温暖な気候とこの区画の黒粘土土壌がカルメネールの栽培に適していて、しっかりと完熟することが出来る。4月上旬に手摘みで収穫。

- ▶製法について
- フレンチオーク樽100%で14ヶ月熟成。ステンレスタンクで1ヶ月熟成。

サイズ

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

 このワインに合う料理は？

アスパラの牛肉巻き、バーベキュー、牛肉のカルパッチョ