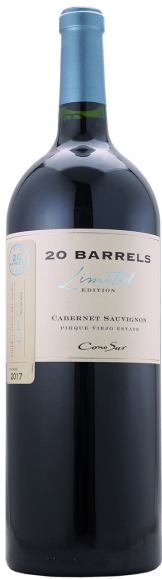


ブランド名（和）　　コノスル
ブランド名（英）　Cono Sur
商品名（和）　　　コノスル　カベルネ・ソーヴィニヨン　20バレル　リミテッド・エディション　マグナム
商品名（英）　　　Cono Sur Cabernet Sauvignon 20 Barrels Limited Edition Magnum
格付　　　　　　　D.O.　マイボ・ヴァレー

スポット　新着



生産国	チリ	商品コード	618007
生産地域	マイボ・ヴァレー	JANコード	7804320561080
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　　～　18
生産年	2017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)	5,600円
容量	1500ml		
ぶどう品種	カベルネ・ソーヴィニヨン93 %　メルロー4 %　シラー3 %		

フレンチオーク樽で17ヶ月熟成。カラント、ベリー、カシス、黒コショウ、土やタバコの香り。しっかりとしたタンニンがあり、余韻を長く楽しめる。フラッグシップ「シレンシオ」のセカンドのワイン。

色・香・味わい

▶色合いについて
深みのある赤黒い色。

▶香りにについて
カラントやベリーのアロマ、微かにカシスや黒コショウの香りに、土やタバコの香りが感じられる。

▶味わいについて
エレガントでしっかりとしたタンニンがあり、長く深い余韻がある。

受賞歴

栽培方法・製法

▶栽培方法について
チリ最高峰のカベルネ・ソーヴィニヨンを生み出す産地、アル・マイボ産の葡萄を使用。アンデス山脈の切れ目から冷涼な風が吹き、土壌は元々川底だったために水はけが良いことから、非常に凝縮した葡萄が育つ。

土壌は小石混じりの沖積土壌。最高の葡萄のみを手摘みで収穫。

サイズ

入り数	6本
ケース重量(kg)	15.4
単品重量(kg)	2.5

▶製法について
フレンチオーク樽で17ヶ月熟成。ステンレススチールタンクで1ヶ月熟成。

ケースサイズ 高さ×幅×奥行(cm)	36.5　×　30.3　×　21
単品サイズ 高さ×幅×奥行(cm)	36　×　9.8　×　9.8

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)、仔羊のロースト、ウォッシュタイプのチーズ