

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 8 グレープス
商品名（英）　　　Cono Sur Single Vineyard 8 Grapes
格付　　　　　　　D.O. アコンカグア・ヴァレー

限定 新着



生産国	チリ	商品コード	618236
生産地域	アコンカグア・ヴァレー	JANコード	7804320749129
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	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28 % マルベック19 % グルナッシュ・ノワール16 % カリニヤン16 % カルメネール6 % プティ・ヴェルド6 % プティ・シラー5 % ムールヴェードル4%		

品種ごとに区分けされた、アコンカグア・ヴァレーにあるエル・エンカント葡萄園の厳選された葡萄を使用。それぞれの品種が織り成すハーモニーが素晴らしい、時間の経過と共に楽しめる。

色・香・味わい

栽培方法・製法

▶色合いについて

紫がかった深みのあるルビー

▶栽培方法について

エル・エンカント葡萄園はアコンカグア・ヴァレーの内陸に位置する。栽培面積は97.44ha、アンデス山麓に位置し、標高は800～1,100m。土壌はミネラルを豊富に含む崩積土壌。地表から、粘土質、石、砂利質と層になっており、水はけに優れた特長がある。日照は豊富で非常に乾燥しており、日較差は非常に大きい。ため、葡萄がゆっくりと持続的に熟することを可能にし、黒葡萄品種の栽培には理想的な環境である。手摘みにて3月の上旬～4月下旬の間に収穫。

▶製法について

除梗後、8 でコールド・マセラシオンを4日間施す。アルコール発酵はステンレスタンクで8日間行い、その後マロラクティック発酵。フレンチオーク樽100%で16ヶ月、ステンレススチールタンクで1ヶ月熟成。

▶香りについて

ブラックチェリー、プラム、カシスの果実の香り。ピーマンを思わせる青いニュアンス、ミント、スギ、黒コショウのスパイシーさ、焦がした木の香りも加わり非常に複雑な印象。時間の変化で、それぞれの品種の個性が表れ、調和する。

サイズ

▶味わいについて

しっかりとした果実味と酸味が感じられる、ふくよかでボリューム感のある味わい。タンニンはよく溶け込んだ印象でスムーズな飲み心地。それぞれの品種が織り成すハーモニーが素晴らしい、時間の経過と共に楽しめる味わい。

入り数	6本
ケース重量(kg)	8.6
単品重量(kg)	1.4

ケースサイズ 高さ×幅×奥行(cm)	32 × 16 × 24
単品サイズ 高さ×幅×奥行(cm)	31.5 × 7.5 × 7.5

受賞歴

- 2017年 ヴィンテージ | パーカーポイント | 91点 / 100点満点
- 2017年 ヴィンテージ | Decanter (デキャンター) | 95点 (金賞)
- 2017年 ヴィンテージ | Jamessuckling (ジェームズ・サックリング) | 91点 / 100点満点
- 2017年 ヴィンテージ | Descorchados (デスコルチャドス) | 93点 / 100点満点
- 2017年 ヴィンテージ | Tim Atkin (ティム・アトキン) | 89点 / 100点満点

このワインに合う料理は？

アスパラの牛肉巻き、アマトリチャーナ（ベーコンとトマトソースの Pasta）、赤身肉のステーキ、しし唐と豚肉の味噌炒め