

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 オーガニック グラン・レゼルバ カベルネ・ソーヴィニヨン  
商品名(英) Cono Sur Organic Gran Reserva Cabernet Sauvignon  
格付 D.O. コルチャグア・ヴァレー

定番

オーガニック



生産国	チリ	商品コード	618130
生産地域	コルチャグア・ヴァレー	JANコード	7804320751979
生産者名	ヴィーニャ・コノスル	アルコール度数	13.5 % vol
生産者名(英)	Vina Cono Sur	適温	16 ~ 18
生産年	2018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)	1,657円
容量	750ml		
ぶどう品種	カベルネ・ソーヴィニヨン85 % シラー15 %		

エコサート認定の有機栽培葡萄を使用。プラム、クランベリーやストロベリーのチャーミングな香り。柔らかなタンニンのエレガントでシルキーな味わい。

## 色・香・味わい

### ▶色合いについて

紫がかった濃い色調。

### ▶香りについて

プラム、クランベリーやストロベリーのチャーミングな香り。スマイルの花や、僅かにスパイシーなニュアンスも感じられる。

### ▶味わいについて

エレガントでシルキーな味わい、柔らかなタンニン、程よいボリューム感と爽やかな酸味を持ち、凝縮感のある味わい。余韻も長い。

## 栽培方法・製法

### ▶栽培方法について

オーガニック農法。すべて手摘みで収穫。地中海性気候で、日中は暖かく、夜は冷たい。サンタ・エリサ農園のブドウを100%用いている。

### ▶製法について

エコサート認定の有機栽培葡萄を100%使用。樽で14ヶ月、ステンレススチールタンクで1ヶ月熟成。

## サイズ

入り数	6本
ケース重量(kg)	9.2
単品重量(kg)	1.5

ケースサイズ 高さ×幅×奥行(cm)	32 × 17 × 24.5
単品サイズ 高さ×幅×奥行(cm)	31 × 7.5 × 7.5

## 受賞歴

2018年 ヴィンテージ | Descorchados (デスコルチャドス) | 91点 / 100点満点  
2018年 ヴィンテージ | Tim Atkin (ティム・アトキン) | 86点 / 100点満点  
2018年 ヴィンテージ | The Global Organic Masters (ザ・グローバル・オーガニック・マスターズ) | 銀賞  
2018年 ヴィンテージ | Japan Wine Challenge (ジャパン・ワイン・チャレンジ) | 銅賞

## このワインに合う料理は？

バーベキュー、ボロネーズ(ミートソース)、骨付き豚肉の炭火焼き、すき焼き