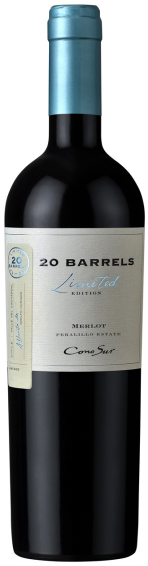
ブランド名（和）　コノスル
ブランド名（英）　Cono Sur
商品名（和）　コノスル　メルロー 20バレル リミテッド・エディション
商品名（英）　Cono Sur Merlot 20 Barrels Limited Edition
格付　D.O. カチャポアル・ヴァレー

限定



生産国	チリ	商品コード	617930
生産地域	カチャポアル・ヴァレー	JANコード	7804320405506
生産者名	ヴィーニャ・コノスル	アルコール度数	13 % vol
生産者名（英）	Vina Cono Sur	適温	16 ℃ ～ 18 ℃
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)	3,007円
容量	750ml		
ぶどう品種	メルロー85 %　カベルネ・ソーヴィニヨン10 %　シラー5 %		

樽で16ヶ月熟成。ステンレススチールタンクで1ヶ月熟成。類い稀な凝縮感と優雅さを兼ね備え、力強い骨格と滑らかで溢れんばかりのタンニンが特長。

色・香・味わい

▸色合いについて
輝きのある黒みがかった紫色。

▸香りについて
鮮烈なカシスやブラックチェリーの香りに、コーヒー、グローブ、腐葉土、タバコなどのニュアンスが複雑性を与える。

▸味わいについて
たぐいまれな凝縮感と優雅さを兼ね備え、力強い骨格と滑らかで溢れんばかりのタンニンが特長。長い余韻が楽しめる秀逸なワイン。

栽培方法・製法

▸栽培方法について
土壌はカルシウム豊富な白い火山由来の土壌で、有機物が少く樹勢が抑えられ、凝縮された味わいとなる。また、白い土は適度な水分を根に供給する一方、太陽光を反射するため葡萄が完熟し、青みのないメルローが得られる。最高の葡萄のみを手摘みで収穫。

▸製法について
樽で16ヶ月熟成。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	ケースサイズ 高さｘ幅ｘ奥行(cm)	31 × 25 × 17.5
ケース重量(kg)	9.4	単品サイズ 高さｘ幅ｘ奥行(cm)	30.5 × 8.5 × 8.5
単品重量(kg)	1.5		

受賞歴

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)、オッソ・ブーコ、仔羊の香草パン粉焼き

Copyrights c Smile Corp All Rights Reserved