

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　シラー　20バレル　リミテッド・エディション
商品名（英）　　　Cono Sur Syrah 20 Barrels Limited Edition
格付　　　　　　　D.O. リマリ・ヴァレー

限定



生産国	チリ	商品コード	618269
生産地域	リマリ・ヴァレー	JANコード	7804320388304
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	2020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)	3,300円
容量	750ml		
ぶどう品種	シラー100 %		

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。とてもエレガントな果実味が楽しめるフルボディ。タンニンは豊富ながらよく熟していて、バランスの取れた酸と共に全体を引き締めている。

色・香・味わい

▶色合いについて

とても濃い色合い、鮮やかなルビーレッド。赤紫がかった若々しさがみられ、中心部は黒みがかっていて凝縮感を感じさせる。

▶香りにについて

凝縮感とボリューム感のあるアロマ。ブラックチェリーやプラムなどの黒い果実の凝縮された果実香が感じられ、スパイスやチョコレートのようなニュアンスが感じられる。鮮やかな色合同様、香りの印象もとても鮮やかでエレガント。

▶味わいについて

とてもエレガントな果実味が楽しめるフルボディ。タンニンは豊富ながらよく熟していて、バランスの取れた酸と共に全体を引き締めている。香りにあるような凝縮された果実味が楽しめ、スパイスなどの複雑な余韻が残る。

栽培方法・製法

▶栽培方法について

ロス・アルメンドロス・エステート(アーモンドの木々の意味)。痩せた沖積土壌。穏やかな気候で日照も豊富な生育期に恵まれる。4月下旬に手摘みで収穫。

▶製法について

100% フレンチオーク樽、内25%は大樽（フードル）にて16ヶ月熟成。ステンレススチールタンクにて1ヶ月熟成。「リマリ・ヴァレー」は赤道近くのため日中の気温は高く、海から吹きつける冷風によって朝晩は大変冷え込み、昼夜の寒暖差は20度にもなる。この寒暖差がボリューム感とフレッシュさを併せ持ったエレガントなスタイルのワインを生み出している。

サイズ

入り数	6本	ケースサイズ 高さ×幅×奥行(cm)	20　×　34　×　29
ケース重量(kg)	11.6	単品サイズ 高さ×幅×奥行(cm)	30.5　×　9　×　9
単品重量(kg)	1.62		

受賞歴

- 2018年　ヴィンテージ　|　Decanter（デキャンター）　|　89点
- 2018年　ヴィンテージ　|　Descorchados（デスコルチャドス）　|　96点 / 100点満点
- 2018年　ヴィンテージ　|　Tim Atkin（ティム・アトキン）　|　89点 / 100点満点
- 2018年　ヴィンテージ　|　The Global Syrah Masters（ザ・グローバル・シラー・マスターズ）　|　金賞（93点）
- 2017年　ヴィンテージ　|　バーカーポイント　|　91点 / 100点満点

このワインに合う料理は？

