

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 マルベック
商品名(英) Cono Sur Organic Malbec
格付 チリ

定番 **オーガニック**



生産国	チリ	商品コード	618009
生産地域	チリ	JANコード	7804320749938
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	2018年	栓の仕様	スクリューキャップ
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)	1,257円
容量	750ml		
ぶどう品種	マルベック85 % シラー15 %		

エコサート認定の有機栽培葡萄を使用。ブラックベリー、プラムの果実の香りに、スマレの花や、黒コショウのスパイシーなニュアンスも感じられる。ジューシーな果実味に、豊かな酸としっかりとした渋味が感じられるフルボディ。

色・香・味わい

▶色合いについて

紫がかった明るいルビー。

▶香りについて

新鮮なブラックベリー、カシス、プラムなど黒い果実を思わせる香り。スマレの花や、黒コショウのスパイシーなニュアンスも感じられる。

▶味わいについて

香りにあるようなジューシーな果実味に、豊かな酸味を感じられ、タンニンは豊富だがきめ細かく、柔らかい口当たり。心地良い渋味が余韻に続く。

栽培方法・製法

▶栽培方法について

4月の中旬に収穫。70%は機械にて、30%は手摘みで収穫。

▶製法について

エコサート認定の有機栽培葡萄を100%使用。4~8 で4日間マセラシオン。その後29 で10日間発酵。マロラクティック発酵も行う。70%はオーク樽にて10ヶ月、30%はステンレスタンクで2ヶ月熟成を施す。

サイズ

入り数	12本
ケース重量(kg)	15.2
単品重量(kg)	1.2

ケースサイズ 高さ×幅×奥行(cm)	33 × 30 × 23
単品サイズ 高さ×幅×奥行(cm)	32.2 × 7 × 7

受賞歴

2019年 ヴィンテージ | Descorchados (デスコルチャドス) | 88点 / 100点満点
2019年 ヴィンテージ | Tim Atkin (ティム・アトキン) | 88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 | International Wine & Spirits (インターナショナル・ワイン&スピリッツ) | 86点(銅賞) / 100点満点

このワインに合う料理は？

ポロネーズ(ミートソース)、白カビタイプのチーズ(カマンベールなど)、生ハムのピッツア、牛肉と牛蒡のしぐれ煮