



仕様

地域：アルゼンチン / メンドーサ

スタイル：赤ワイン

葡萄品種：ピノ・ノワール

ティスト：辛口

アルコール度数：14%

サーブ温度：16°C

容量：750ml

説明

ティスティングノート 香り高いノーズは、クランベリー、野生のラズベリー、ローズヒップ、レモンピール、カカオ、オリーブ、ルイボスティーを示す。ミディアムボディで、滑らかだがしっかりとしたタンニンを感じる。美しいストラクチャーに、開くと風味豊かなこと、生き生きとした赤果実が加わる。

葡萄品種 ピノ・ノワール

*本ヴィンテージが在庫切れの場合、在庫があり価格が同様の場合は自動的に次のヴィンテージに変更されます、ご了承ください。

畑 / 醸造方法

葡萄畠の位置 ロス・アルボーレス、ウコ・ヴァレー

気候 湿度が高く、気温差が大きい

地質 沖積土と砂質ローム質が混ざる

収穫 手摘み

醸造 15%は房ごと4000Lのオーク桶でコールドマセラシオン後、発酵する。マロラクティック発酵と熟成は300L樽（1回/2回使用樽）で行う

熟成 300Lの1/2回使用樽で15ヶ月熟成

酸度 5.09g/L

PH 3.47

残糖度 2.21g/L

受賞歴

ジェームス・サックリング 95ポイント！