



## 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：マルベック

テイスト：辛口

アルコール度数：15.0%

サーブ温度：16℃から18℃

容量：750ml

## 説明

**テイスティングノート** 煮詰めたチェリー、カラント、白檀、ドライスパイス、レモンピール、ヨー  
ド、ドライラベンダーの芳醇なアロマを示す。フルボディで、しっかりとしたクリーミーで滑らかな  
タンニンを感じる。果実、スパイス、ドライフラワーの風味に、キノコや樹皮の土の含みが鮮やかに  
重なり合い、突出した複雑さを表している。

**葡萄品種** マルベック

\*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

**葡萄畑の位置** ウコ・ヴァレー

**気候** 乾燥した大陸性

**地質** 炭酸カルシウムを多く含む沖積土壌（多層な土壌）

**収穫** 手摘み

**醸造** コンクリートタンクで5日間コールドマセレーションを含み、計20-25日間マセレーションする

**熟成** 30%は3000Lオーク桶、70%は300Lの新フレンチオーク樽で18ヵ月熟成

**酸度** 5.16g/L

**PH** 3.52

**残糖度** 2.40g/L

## 受賞歴

ジェームス・サックリング 97ポイント！