



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

ティスト：辛口

アルコール度数：15%

サーブ温度：16°Cから18°C

容量：750ml

説明

ティスティングノート 煎詰めたチェリー、カラント、白檀、ドライスピス、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、スピス、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、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。

畠 / 醸造方法

葡萄畠の位置 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日間コールドマセラシオンを含み、計20-25日間マセラシオンする
熟成 30%は3000Lオーク桶、70%は300Lの新フレンチオーク樽で18ヶ月熟成

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！