



仕様

地域：アルゼンチン / サン・ファン

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：14.5%

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 香り高いノーズは、焼いたブルーベリー、ブラックベリー、クルミ、クローブ、ボブリを示す。口に含むとフルボディで、熟してクリーミーなタンニンを伴う。肉厚で多層、華やかでエレガントな一本、素晴らしい美味しい後味が長く続く。

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

テロワール フィンカ・ラ・イエスカは、サン・ファン州のペデルナル地区の南端に位置する。この特別なミクロ テロワールは、バラミジョス・デル・トンタル山脈内のラス・オサメンタス地区の東側の丘陵地帯を流れるラス・コルタデラス川の扇状地にある

葡萄畠の位置 ペデルナル・ヴァレー、サン・ファン

気候 乾燥した大陸性気候

地質 砂質ローム

収穫 手摘み

醸造 コールドマセラシオンを5日間行い、コンクリートタンクで自然発酵させる。10%は房ごと。

マセラシオンは20-25日間

熟成 30%はオーク樽で18ヶ月熟成、内70%は新樽

酸度 5.82g/L

PH 3.71

残糖度 2.89g/L

受賞歴

ジェームス・サックリング 96ポイント！