



## 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：カベルネ・ソーヴィニヨン メルロー 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

容量：750ml

## 説明

**ティスティングノート** 濃い、スミレと赤色。ノーズはエレガントでバランスのとれた芳香を示し、マルベックとメルロー品種が果実のアロマを広げ、ブティ・ヴェルドによるほのかな白胡椒を含む。口に含むと、長い余韻が続き、幅の広いミッドパレットは、たっぷりとしたカベルネ・ソーヴィニヨンが溢れている。柔らかいタンニン、テロワールからくるミネラルと、フレッシュな酸味により、今飲んでも飲みやすく、また3-4年の熟成にも向いている。

**葡萄品種** マルベック 50%、メルロー 24%、カベルネ・ソーヴィニヨン 24%、ブティ・ヴェルド 2%

**合う料理** グリル肉、フランス産チーズなどと好相性。鉄板焼き、牛肉ブルコギ、黒胡椒と牛肉の炒めなどと合う。

## 畑 / 醸造方法

### 気候 半砂漠

**土壌** 沖積土に由来する大陸的なテロワール。粘土と砂質土壌、下層土に石を含む

**醸造** 伝統的な醸造を行う。ステンレ・スティールタンクで毎日ポンピングオーバーし、10-15日マセラシオンする。自発的なマロラクティック発酵する。

**熟成** 70%ステンレ・スティールタンクで、30%フレンチ・オークの新樽で12ヶ月熟成する

**酸度** 5.71g/l

**PH** 3.7

**残糖** 2.42g/l