



仕様

地域：ウルグアイ / ファニコ
スタイル：赤ワイン
葡萄品種：メルロー タナ マルスラン
テイスト：辛口
アルコール度数：13.0%
サーブ温度：16℃から18℃
容量：750ml

説明

マグレ所有のワイナリーが贈る、果実味引き立つ渋みの強いワイン

ウルグアイはサステナブルなワイン造りの原則を守っているため、ウルグアイ産ブドウ、タナの出来は良く、ワイン造りに秀でている。メルローとブレンドすることで、伝統的な良さを保ちながら、個性的なスタイルを表現している。

テイスティングノート 濃い色合い。凝縮した風味と力強いタンニンを持ち、ラズベリーのアロマが広がる。エレガント、滑らかで複雑さを感じる、リッチでフルーティーなアロマは、ブルーベリー特有の風味を示す。味の濃い料理と好相性。

葡萄品種 50% メルロー、40% タナ、10% マルスラン

畑 / 醸造方法

テロワール 石灰岩と粘土質土壌。ポルドーと似た気候で、大西洋の影響を受け、夏は暖かい。
葡萄畑の位置 海洋性と大陸性の両方の影響を受ける区画で栽培されているので、バランスのとれた葡萄を生む。
気候 大西洋気候
地質 石灰岩の下層土と珪質土壌
収穫 機械
醸造 25℃で発酵し、3週間マセラシオンを行う。
熟成 8ヵ月熟成

酸度 3.10g/L
PH 3.48
残糖度 1.20g/L

受賞歴

ジェームス・サックリング 91ポイント！