



仕様

地域：ウルグアイ / フアニコ

スタイル：赤ワイン

葡萄品種：メルロー タナ マルスラン

ティスト：辛口

アルコール度数：13%

サーブ温度：16°Cから18°C

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イ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。

ティスティングノート 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 / 釀造方法

テロワール 石灰岩と粘土質土壌。ボルドーと似た気候で、大西洋の影響を受け、夏は暖かい。

葡萄畠の位置 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°Cで発酵し、3週間マセラシオンを行う。

熟成 8ヶ月熟成

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！