



仕様

地域：スペイン / マヨルカ

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

テイスト：辛口

アルコール度数：14.5%

サーブ温度：18°C

容量：750ml

説明

ティスティングノート 表情豊かで、見事なバランスと優美さを示す。カベルネ・ソーヴィニヨンのカシスとブラックチェリーの風味が立ち上り、バニラと胡椒の含みが続く。最初はまろやかで、次第に味わいは滑らかになり、後味はとてもエレガント。凝縮して濃厚な味わいは、フレッシュさもあり、高い熟成のポテンシャルを感じる。

葡萄品種 牛肉、グリル肉などと好相性

葡萄品種 60% メルロー、40% カベルネ・ソーヴィニヨン

*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 / 酿造方法

テロワール砂地とローム質の土壌の区画からさらに厳選し、早期に収穫し、高い果実の新鮮さとフィネスを得る。

葡萄畠の位置 ワイナリー周辺の葡萄畠は、保護地域（ヴィ・デ・ラ・マヨルカ）の一部
気候 地中海性気候

地質 35のテロワールは、粘土、石灰岩、砂、シルトなどの土壌を持ち、区画の向きも違い、さまざまな影響を受けている

収穫 手摘み：8月28日よりメルローの収穫が始まる

醸造 グラヴィティフロー。オーク桶でゆっくりと管理しながら2週間-1ヶ月発酵を行い、最高のタンニンを得ながら、適度な果実味を抽出する。

熟成 フレンチオーク樽（20%新樽、25%1年使用樽、25%2年使用樽）とステンレスタンクで12ヶ月熟成

酸度 5.3 g/L

PH 3.57

残糖度 2.30g/L

受賞歴

ジェームス・サックリング 92ポイント！