



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

テイスト： 辛口

アルコール度数： 14.3%

サーブ温度： 16℃から18℃

容量： 750ml

説明

テイスティングノート: 鮮やかな色合いの濃い紫色。果物と灌木の素晴らしいバランスを持ち、熟したプラム、ローストコーヒー、チョコレートの含みを持つ。きれいな組成と柔らかなタンニンを示す。

合う料理: BBQやハードチーズと好相性

葡萄品種: マルベック100%

畑 / 醸造方法

テロワール: ヴアレ・デ・ベデルナル-トウルム・ヴァレーは、海拔650メートルに位置するサン・ファンで最も古く、最も広大な作物の産地。若くて肥沃な土壌、乾燥した安定した気候が、高貴でバランスのとれたワインを生み出すブドウを作る。

土壌: 砂質ローム土壌、岩石質の下層土。有機物が非常に少ない。

醸造: 手摘みで収穫、選果し、除梗を行う。厳選した酵母による発酵を行う。回転形発酵槽と、空気圧式搾機を使用。自然にマロラクティック発酵し、澱引きを行う。

熟成: アメリカンとフレンチ・オーク樽で15ヵ月熟成

酸度: 5.26g/l

PH: 5.26

残糖: 3.6g/l

受賞歴

'2017' ヴィンテージ
ムンドウス・ヴィニ 金賞！