



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

ティスト: 辛口

アルコール度数: 14.3%

サーブ温度: 16°Cから18°C

容量: 750ml

説明

ティスティングノート: 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: ヴァレ・デ・ペデルナル-トルム・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造る。

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、空気圧式圧搾機を使用。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ヶ月熟成

酸度: 5.26g/l

PH: 5.26

残糖: 3.6g/l

受賞歴

'2017' ヴィンテージ
ムンドゥス・ヴィニ 金賞!