



仕様

地域：アルゼンチン / メンドーサ

スタイル：赤ワイン

葡萄品種：シラー

ティスト：辛口

アルコール度数：14%

サーブ温度：15°Cから17°C

容量：750ml

説明

ティスティングノート：スミレ色。ノーズはフルーティー、樹齢60年の葡萄から造る名高いワイン。ブラックベリー、スペイス、タバコの香りを示し、リッチで長い余韻の後味が続く。

合う料理：赤肉、パスタ、熟成チーズと好相

葡萄品種：100% シラー

畠 / 酿造方法

気候：温帯乾燥気候、年間降水量は約200mm、恵みをもたらす南西の風。日中の気温差が大きく（昼夜の差が最大20°）、夏の気温は高い。

地質：フランクで石の多い土壤

収穫：ブドウのポテンシャルを最大限に引き出すため、畠は慎重に管理する。収穫は小いかごを使い、選果し、手摘みで行う。

醸造：発酵前に48時間のコールド・マセラシオンを行い、醸造はステンレス・スティールタンクで行う。

熟成：15日～20日間ステンレス・スティールタンクでマセラシオンし、フレンチ・オークの新樽で14ヶ月熟成を行う。可能な限り表情を豊かにするため、瓶詰前に優しくろ過し、瓶詰め後、温度管理されたセラーで6ヶ月間熟成させリリースする。

酸度：6.82g/l

PH：3.44

残糖：2.17g/l