



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：カベルネ・ソーヴィニヨン カベルネ・フラン

ティスト：辛口

アルコール度数：14%

サーブ温度：16°Cから18°C

容量：750ml

説明

テイスティングノート：深みのある赤い色。ピーマンと赤色の果物のスパイシーなアロマが立ち上り、チョコレートのニュアンスを持つ風味が口に広がる。上質なタンニンを持ち、持続的な後味が残る。

合う料理：グリルした肉や、ジビエと好相性。

葡萄品種：50% カベルネ・ソーヴィニヨン、50% カベルネ・フラン

畑 / 釀造方法

テロワール：トゥルム、ペデルナル

畑：サン・ファン

気候：アンデス氷河が溶けた水を使った点滴灌漑、垂直トレリスを採用。

カベルネ・ソーヴィニヨン：ペデルナルヴァレー (1350 masl)/ 粗い土壌。

カベルネ・フラン：トゥルム・ヴァレー (650 masl)/ 砂質土壌は、岩石の下層土を持つ。

収穫：手摘み

醸造：手作業による収穫、房の選果と除梗し、厳選された酵母と伝統的な発酵を行う。回転式タンクによる発酵と空気圧による圧搾、自然のマロラクティック発酵、清澄化と濾過後、アメリカン・オークとフレンチ・オークの新樽で熟成する。温度管理しながら瓶詰めと瓶内熟成する。

熟成：アメリカン・オークとフレンチ・オークの新樽で15ヶ月熟成を行う。

酸度：5.7g/l

PH：4.5

残糖：5.3g/l