

# ラス・モラス ブラック・ラベル カベルネ・ソーヴィニヨン&カベルネ・フラン (2019)

9284829

フィンカ・ラス・モラス・ワイナリー

アルゼンチン



## 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

テイスト：辛口

アルコール度数：14%

サーブ温度：16℃から18℃

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 / 醸造方法

**テロワール：** トウルム、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：** トウルム・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、清澄化と澱引き後、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