



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：カベルネ・ソーヴィニヨン マルベック

テイスト：辛口

アルコール度数：14.0%

サーブ温度：15℃から17℃

容量：750ml

説明

オンラインショップ限定販売品

テイスティングノート メンドーサのバランスに位置する高品質な葡萄から造る。この地域は非常に石を多く含む土壌で、凝縮した果実が実。マルベックとカベルネ・ソーヴィニヨンをブレンドしたプレミアムワインは、素晴らしい個性と卓越した熟成のポテンシャルを備えている。色合い、アロマ、風味、後味は完璧に融合している。まろやかで魅惑的、柔らかいタンニンとエレガントなスタイルを伴う。

合う料理 パスタや赤/白肉とさっぱりしたクリームソース添えなどと好相性。

葡萄品種 マルベック 82%、カベルネ・ソーヴィニヨン 18%

畑 / 醸造方法

テロワール メンドーサ

葡萄畑の位置 バランカス、マイブ・メンドーサ

気候 気候は温帯乾燥気候で、年間約200mmの降雨量。毎日の寒暖差が激しく、（昼夜で最大20℃違う）夏の暖かさが特徴的。

地質 沖積土壌

収穫 手摘み

醸造 小さい籠で手摘み収穫する。深い風味を得るために、畑で厳しい管理を行っている。発酵前に72時間コールドマセラシオンし、ステンレスタンクで25日間マセラシオンする。オークの新樽で18ヵ月熟成する。カベルネ・ソーヴィニヨンはアメリカンオーク樽、マルベックはフレンチオーク樽で熟成。特徴を最大限引き出すために丁寧に熟成後、瓶詰を行い、1年後リリースする。

熟成 オーク樽で18ヵ月熟成

酸度 6.15g/L

PH 3.50g/L

残糖度 2.35g/L

受賞歴

ヴィノス 95ポイント！

ワイン・アドヴォケート 93ポイント！

IWSC シルバー！