アグアリベイ (2019)

9295098

エドモン・ド・ロートシルト・ワインズ

アルゼンチン



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： 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： 16℃

容量：750ml

説明

***本ヴィンテージが在庫切れの場合、在庫があり価格が同様の場合は自動的に次のヴィンテージに変更されますのでご了承ください。**

テイスティングノート 紫がかった濃い赤色。 フルーティーでフレッシュ。テロワールに成るハーブがスパイシーで魅力的な香りを示す。生き生きとしていて、甘いタンニンと適度な酸味のバランスを持つ。オーク（バニラ）の香りが続き、複雑さを増し、際立った特徴を表す。若く、フレッシュでフルーティー、すぐ飲んで楽しめる。

合う料理 グリルした肉、フランス産のチーズ。中華料理ー牛肉の黒胡椒炒め、日本料理：肉の鉄板焼き、韓国料理：砂糖や蜂蜜が少なめのプルコギ。

葡萄品種 100% マルベック

畑 / 醸造方法

気候 準砂漠気候
土壌 大陸テロワール、粘土質と砂質で構成され、高い割合の石を含む沖積層起源の土壌。
醸造 ステンレススティールタンクで毎日ポンピングオーバーを行い、マセラシオンは10-15日間。とマロラクティック発酵も行う。
熟成 70%はステンレススティールタンク、30%は2回目のフレンチ・オーク樽を使用し、12ヵ月熟成。

酸度 5.24 g/L
PH 3.70g/L
残糖度 1.58 g/L

受賞歴

ジェームス・サックリング　91ポイント！

PIEROTH

ピーロート・ジャパン株式会社

〒108-0075 東京都港区港南2丁目13番31号 ホームページ www.pieroth.jp
電話番号 (03)3458-4455 FAX (03)3458-4538 Eメールアドレス service@pieroth.jp