



## 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

ティスト：辛口

アルコール度数：14.0%

サーブ温度：16°C

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。

**ティスティングノート** 紫がかかった濃い赤色。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－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

## 畠 / 酿造方法

**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冲積層起源の土壌。

**醸造** ステンレススチ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%はステンレススチールタンク、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！