



## 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：14.5%

サーブ温度：16℃から18℃

容量：750ml

## 説明

**テイスティングノート** 煮詰めたチェリー、カラント、白檀、ドライスパイス、レモンピール、ヨー  
ド、ドライラベンダーの芳醇な芳香を示す。フルボディの味わいが広がり、しっかりとしたクリーミー  
で滑らかなタンニンを持ち、果実、スパイス、ドライフラワー、キノコや樹皮の土の含みの層が鮮や  
かに重なり合い、香り豊か。素晴らしく複雑な逸品。

**葡萄品種** マルベック

\*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、ご了承ください。

## 畑 / 醸造方法

**葡萄畑の位置** グアルタジャリー/ウコ・ヴァレー

**気候** 乾燥した大陸性気候

**地質** 標高1300m。アンデス山脈からの強風により堆積した堆積物、沖積土壌、炭酸カルシウムを多く含む土壌が混ざる。保水力は低い。

**収穫** 手摘み

**醸造** 5日間のコールドマセラシオン後、20-25日間コンクリートタンクで自然発酵する

**熟成** 330%は3000Lオーク樽、70%は300Lフレンチオークの新樽で18ヵ月熟成

**酸度** 6.19g/L

**PH** 3.50

**残糖度** 1.80g/L以下

## 受賞歴

ジェームス・サックリング 97ポイント！