



## 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：14.5%

サーブ温度：16°Cから18°C

容量：750ml

## 説明

ティスティングノート 煎詰めたチェリー、カラント、白檀、ドライスピス、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、しっかりととしたクリーミーで滑らかなタンニンを持ち、果実、スピス、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。素晴らしい複雑な逸品。

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 / 酿造方法

葡萄畠の位置 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ヶ月熟成

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！