



仕様

地域：アルゼンチン / メンドーサ / マイブ

スタイル：赤ワイン

葡萄品種：カベルネ・ソーヴィニヨン

テイスト：辛口

アルコール度数：14%

サーブ温度：15℃から17℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート クリーンでフルーティなノーズ。プラムとカリンのアロマをほうふつさせ、エレガントなオークの含みを持つ。ブラックベリーとリコリスの果実味の、マイルドなブーケの味わいが現れる。重厚でがっしりしている。豊かで長い余韻の風味は、バニラとオークのスモーキーなアクセントへと続く。

合う料理 パスタや赤肉、熟成チーズ等と。

葡萄品種 カベルネ・ソーヴィニヨン100%

畑 / 醸造方法

気候 温暖で乾燥している気候。年間約200 mmの降雨があり、南西の風が吹く。寒暖差があり（昼と夜の差が最大20℃）、夏の暖かさによって特徴付けられる。

土壌 北東に向かって傾斜した、平野の平らな起伏を示す土壌。西のプレコルディレラと、東の花崗岩の露頭の間の大きな堆積盆地。南にはルンレンタとバランカスの丘がある。

収穫 手摘み収穫

醸造 発酵前にコールドマセラシオンを48時間、ステンレススティールタンクで15-20日間、マセラシオンを行う。

熟成 40%はアメリカン・オーク樽で12ヶ月間熟成させ、きれいな組成を得る。

酸度 5.32g/l

PH 3.72

残糖 3.75g/l

受賞歴

ジェームス・サックリング 91 ポイント！