



## 仕様

地域：アルゼンチン / メンドーサ / マイプ

スタイル：赤ワイン

葡萄品種：カベルネ・ソーヴィニヨン

ティスト：辛口

アルコール度数：14%

サーブ温度：15°Cから17°C

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つつさせ、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%

## 畠 / 釀造方法

**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（日と夜の差が最大20°C）、夏の暖かさによって特徴付けられる。

**土壤** 北東に向かって傾斜した、平野の平らな起伏を示す土壤。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。南にはルンル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、ステンレススチールタンクで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！