



## 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 マルベック

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** 複雑で素晴らしいバランスを示し、長く柔らかいタンニンを持つ。エレガントで、熟したプラムとラズベリーを含み、微かにトーストとスパイスに、チョコレートも感じる。長く続く後味は、焦点が定まっている。

**合う料理** 赤肉、ラム肉料理、パスタ、上質な熟成チーズなどと好相性。

**葡萄品種** 60% マルベック、40% カベルネ・ソーヴィニヨン

## 畑 / 醸造方法

**テロワール** メンドーサ

**畑** バランカス、マイブ/メンドーサ

**気候** 温暖な気候、年間降水量は約200mm。激しい寒暖差と（昼夜とでは最大20℃違う）、夏の暖かさが特徴的。

**土壌** 沖積土壌

**収穫** 手摘み収穫

**醸造** 8℃で2日間マセラシオンし、厳選した酵母と25-28℃で10日間発酵を行う。マロラクティック発酵後、100%アメリカン・オーク樽で8ヵ月熟成し、瓶詰を行う。4ヵ月瓶熟成後、リリース。

**熟成** アメリカンオーク樽で8ヵ月熟成

**酸度** 5.62g/L

**PH** 3.67

**残糖** 3.00g/L