ロス・イントカブレ マルベック (2020)

9289646

フィンカ・ラス・モラス・ワイナリー

アルゼンチン



仕様

地域： アルゼンチン / サン・ファン

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： 13.5%

サーブ温度： 16℃から18℃

容量：750ml

説明

テイスティングノートスミレ色がかった濃い紫色。赤果実、チェリー、葡萄の心地よいアロマを示し、キャンディとバニラの含みを伴う。味わいはやさしく、タンニンは柔らかい。クリーミーさと肉厚なボリュームを感じる。熟したキャンディみたいな果実の風味は、オークのトーストからくるスモークが完璧に組み合わさり、長い余韻の後味へと続く。
合う料理 グリルした赤肉、シチュー、マッシュルームソースのパスタ、チーズと好相性。
葡萄品種 100% マルベック

畑 / 醸造方法

土壌 水はけの良い砂質が基盤の河川起源の丸石の多い土壌
収穫 手摘み収穫
醸造 350kg容器で選果しながら手摘み収穫。除梗後、再度選果する。ステンレスタンクで発酵とマセラシオンを最低12日間、24-28℃で行う。空気圧式機で圧搾し、自然なマロラクティック発酵する。バーボン用のアメリカンオーク樽で12ヵ月熟成後、軽くろ過し、瓶詰する。

酸度 6.5g/l
PH 3.59
残糖度 7.9g/l

受賞歴

サクラアワード2022 ダブルゴールド！

PIEROTH

ピーロート・ジャパン株式会社

〒108-0075 東京都港区港南2丁目13番31号 ホームページ www.pieroth.jp
電話番号 (03)3458-4455 FAX (03)3458-4538 Eメールアドレス service@pieroth.jp