



## 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tain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せ、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！