



## 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：メルロー シラー ボナルダ

ティスト：辛口

アルコール度数：13.5%

サーブ温度：16°Cから18°C

容量：750ml

## 説明

**ティスティングノート** 厳選された低収量の区画のブドウから造る、エレガントで複雑な赤のブレンド。アメリカンオークのバーボン樽で熟成させる、という革新的な製法により、キャラメルとバニラのアロマ、そしてスモークの含みを持つ。チョコレートと甘いタバコの風味の長い余韻があり、力強く深みを感じる。樽のトースト：ハイトースト/ライトチャー

**合う料理** グリルした赤肉、パスタ、シチュー

**葡萄品種** シラー、メルロー、ボナルダ

## 畠 / 醸造方法

**気候** 日射量が多く、湿度が低く、気温の振幅が大きい。

**地質** 河川由来の土壌、石が多く、軽石を含む。砂質で透水性の良い土壌。

**収穫** 手摘み

**醸造** サンファンのゾンダ・ヴァレーの厳選したブドウ。除梗し、発酵とマセラシオンはコンクリートとステンレスタンクで最低20日間、25-26°Cで行う。空気圧で圧搾後、自然なマロラクティック発酵。

**熟成** アメリカンオーク樽（バーボン用）で12ヶ月熟成

**酸度** 5.70g/L

**PH** 3.5

**残糖** 6.50g/L

## 受賞歴

後続2021ヴィンテージ  
サクラアワード ゴールド！