



仕様

地域：アルゼンチン / メンドーサ

スタイル：赤ワイン

葡萄品種：カベルネ・フラン

ティスト：辛口

アルコール度数：14.5%

サーブ温度：16°C

容量：750ml

説明

ティスティングノート 中程度から濃厚な赤色。ノーズは葡萄品種のエレガンスを示す。ピーマンやバラはテロワールのミネラル感、若干のオークのニュアンスによって形成されている。口当たりは中程度の強さで、テクスチャーは滑らか。

合う料理 グリルした肉、フランス産チーズなどと好相性

葡萄品種 カベルネ・フラン 100%

*本ヴィンテージが在庫切れの場合、在庫があり価格が同様の場合は自動的に次のヴィンテージに変更されます、ご了承ください。

畑 / 酿造方法

テロワール 沖積土に由来する大陸的なテロワール。粘土、砂、下層土に石の割合が多く、下層土に石が多く含まれている。

葡萄畠の位置 ヴィスタ・フローレス

収穫 1999年植樹。植樹密度- 収量: 5 500本/ha- 7500kg/ha。サスティナブル農法。グイヨー、点滴灌漑が行われている。

醸造 2020年3月末までに手摘みで収穫。除梗の前後手作業で選果し、グラヴィティフローでステンレスタンクへ移す。毎日ポンピングオーバーを行う伝統的な醸造法。25日間のマセラシオン（発酵：24~28°Cで15~20日間）と自然なマロラクティック発酵。

熟成 フレンチオーク樽で14ヶ月熟成

酸度 5.59g/L

PH 3.7g/L

残糖度 1.92g/L

受賞歴

後続2022ヴィンテージ

ジェームス・サックリング 90ポイント！

ティム・アトキン 92ポイント！