



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・ソーヴィニヨン メルロー プティ・ヴェルド マルベック

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 濃い、スミレと赤色。ノーズはエレガントでバランスのとれた芳香を示し、マルベックとメルロー品種が果実のアロマを広げ、プティ・ヴェルドによるほのかな白胡椒を含む。口に含むと、長い余韻が続き、幅の広いミッドパレットは、たっぷりとしたカベルネ・ソーヴィニヨンが溢れている。柔らかいタンニン、テロワールからくるミネラルと、フレッシュな酸味により、今飲んでも飲みやすく、また3-4年の熟成にも向いている。

葡萄品種 50% マルベック、24% メルロー、24% カベルネ・ソーヴィニヨン、2% プティ・ヴェルド

合う料理 グリル肉、フランス産チーズなどと好相性。鉄板焼き、牛肉ブルコギ、黒胡椒と牛肉の炒めなどと合う。

*上記ヴィンテージが在庫切れの場合、価格が同様で在庫があれば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 / 醸造方法

気候 半砂漠気候

地質 沖積土に由来する大陸的なテロワール。粘土と砂質土壤、下層土に石を含む

収穫 手摘み

醸造 伝統的な醸造を行う。ステンレ・スティールタンクで毎日ポンピングオーバーし、10-15日マセラシオンする。自発的なマロラクティック発酵する。

熟成 70%ステンレタンク、30%フレンチオークの新樽で12ヶ月熟成する

酸度 6.03g/L

PH 3.78

残糖度 1.97g/L