



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 マルベック

テイスト：辛口

アルコール度数：14.5%

サーブ温度：16℃

容量：750ml

説明

1890年創業の誇り高き伝統と情熱をボトルに秘めて

テイスティングノート 口に含むと、すぐに力強く、しっかりとした風味とストラクチャーを感じる。オークが素晴らしく溶け込んでおり、マロラクティック発酵による滑らかな余韻が長く残る。

合う料理 ロースト肉、シチューなどと好相性

葡萄品種 マルベック 87%、カベルネ・ソーヴィニヨン 13%

畑 / 醸造方法

葡萄畑の位置 マイプ、バランカス

気候 温帯大陸性気候で、冬は非常に乾燥し、夏に雨が多い。気温の変動は緩やか。

地質 深いローム質土壌

収穫 手摘み

醸造 20-25℃で厳選した酵母といっしょに3週間発酵し、マロラクティック発酵する
熟成