



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：カベルネ・ソーヴィニヨン

ティスト：辛口

アルコール度数：13.5%

サーブ温度：15°Cから18°C

容量：750ml

説明

ティスティングノート 深い赤色。ブラックチェリーのアロマを示し、甘いスパイスの味わいに、ほのかにバニラを伴う。タンニンはとても柔らかく、後味は長く続く。

合う料理 バーベキューや熟成チーズなどと好相性

葡萄品種 100% カベルネ・ソーヴィニヨン

認証 サステイナブル認証 SMETA監査をクリア (ISO14000)

*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のでご了承ください。

畑 / 醸造方法

テロワール トゥルム/ペデルナル

収穫 手摘み

醸造 除梗後、破碎し、コールドマセラシオンする。22-27°Cで10日間発酵し、毎日デレスタークとポンピングオーバーを2回行う。濾引きし、空気圧式圧搾後、ブレンドし、ろ過する。

熟成 60%はオーク樽で9ヶ月熟成

酸度 6.50g/L

PH 5.00

残糖度 6.00g/L

受賞歴

サクラアワード2022 ゴールド！