



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 カベルネ・フラン

ティスト：辛口

アルコール度数：14.0%

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 深い赤色。ピーマンや赤果実のスパイスの効いた芳香を示す。味わいはほのかなチョコレートを含み、滑らかなタンニンと長い余韻の後味が続く

合う料理 グリルした肉や、ジビエと好相性。

葡萄品種 50% カベルネ・ソーヴィニヨン、50% カベルネ・フラン

*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。

畠 / 醸造方法

テロワール トゥルム、ペデルナル

畠 サン・ファン

気候 アンデス氷河が溶けた水を使った点滴灌漑、垂直トレリスを採用。

カベルネ・ソーヴィニヨン：ペデルナルヴァレー (1350 masl)/ 粗い土壌。

カベルネ・フラン：トゥルム・ヴァレー (650 masl)/ 砂質土壌は、岩石の下層土を持つ。

収穫 手摘み

醸造 手摘み収穫。選果後除梗し、厳選した酵母といっそに伝統的な発酵を行う。ロータリータンクでの発酵と空気圧式圧搾機で圧搾後、自然なマロラクティック発酵。清澄と濾過し、アメリカンオークとフレンチオークの新樽で熟成。

熟成 アメリカン・オークとフレンチ・オークの新樽で15ヶ月熟成を行う。

酸度 5.7g/l

PH 4.5

残糖度 5.3g/l