ラス・モラス ブラック・ラベル カベルネ・ソーヴィニヨン＆カベルネ・フラン (2021)

9299157

フィンカ・ラス・モラス・ワイナリー

アルゼンチン



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

テイスト： 辛口

アルコール度数： 14.0%

サーブ温度： 16℃から18℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート 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。**

畑 / 醸造方法

テロワール トゥルム、ペデルナル
畑 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。清澄と澱引きし、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

PIEROTH

ピーロート・ジャパン株式会社

〒108-0075 東京都港区港南2丁目13番31号 ホームページ www.pieroth.jp
電話番号 (03)3458-4455 FAX (03)3458-4538 Eメールアドレス service@pieroth.jp