ロス・イントカブレ マルベック (2021)

9300658

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： マルベック

テイスト： 辛口

アルコール度数： 13.5%

サーブ温度： 16℃から18℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート スミレ色がかった濃い紫色。赤果実、チェリー、葡萄の心地よいアロマを示し、キャンディとバニラの含みを伴う。優しい味わいと柔らかなタンニンは、クリーミーさと肉厚なボリュームを与えている。熟したキャンディのような果実の風味に、オークのトーストからくるスモーキーさが完璧に組み合わさり、長い余韻の後味が続く。
合う料理 グリルした赤肉、シチュー、マッシュルームソースのパスタ、チーズと好相性。
葡萄品種 100% マルベック

***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

気候 日照時間が長く、湿度が低く、寒暖差が大きい
土壌 河川起源の土壌は、石を多く含む。砂質基盤で水はけが良い。
収穫 手摘み収穫
醸造 サン・ファン/ゾンダ・ヴァレーの厳選された畑。除梗し、発酵とマセラシオンはコンクリートとステンレスタンクで最低20日間、25～26℃で行う。空気圧式圧搾機で圧搾後、自然なマロラクティック発酵。
熟成 アメリカンオーク樽（バーボン用）で12ヵ月熟成

酸度 6.5g/l
PH 3.59
残糖度 7.9g/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