ロス・イントカブレ カベルネ・ソーヴィニヨン (2021)

9300666

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

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 反射する凝縮した赤色。グラスにつくワインの涙はきれいに組成したワインを示している。プラムのジャム、ピーマン、レーズンや木の含みの複雑な香りは、ほのかなバニラや砂糖漬けの含みを伴う。柔らかく熟成したタンニンと、長い余韻を持つワイン。
合う料理 パスタ、グリル肉、シチューなどと好相性
葡萄品種 100% カベルネ・ソーヴィニヨン

***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のでご了承ください。**

畑 / 醸造方法

気候 日照量が多く、低い湿度、温度差の激しい気候
地質 水はけの良い砂質が基盤の河川起源の丸石の多い土壌
収穫 手摘み収穫
醸造 サンファンのゾンダ・ヴァレーの厳選された畑の葡萄から造られる。除梗を行い、25 - 26℃で20日間コンクリートとステンレス・スティールタンクで発酵とマセラシオンを行う。バルーン型圧搾機で圧搾を行い、自然なマロラクティック発酵を行う。
熟成 バーボン用の アメリンカオーク樽で12ヵ月間熟成を行う

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