



仕様

地域：アルゼンチン / メンドーサ / マイブ

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：14%

サーブ温度：15℃から17℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート 紫色がかった濃いスミレ色。ブラックチェリー、熟したプラム、スミレの凝縮した芳香に、ノーズは樽熟成を示し、なめし革の含みを伴う。口当たりは柔らかく滑らかで、爽やかな酸味と熟したタンニンを感じる。甘いスパイスと苦いココアが混ざる、まろやかな後味。

合う料理 パスタ、赤肉、チーズなどと好相性

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のでご了承ください。

畑 / 醸造方法

テロワール 石を多く含む、アンデス山脈の麓に位置するテロワール

葡萄畑の位置 バランカス

気候 乾燥している。夏は非常に暑く、冬は寒い

地質 石を多く含む土壌

収穫 手摘み

熟成 バランカス、マイブの畑で栽培された葡萄から造る。メンドーサで最高のワイン生産地の1つは、最適な気候と土壌で知られている。発酵前に48時間のコールドマセラシオンする。ステンレスタンクで醸造し、15-20日間マセラシオンを行う。マロラクティック発酵後、オークの新樽で12ヵ月熟成、内20%フレンチオーク、80%アメリカンオーク樽を使用。瓶詰めし、6ヵ月後リリースする。

酸度 5.20g/L

PH 3.69

残糖度 1.78g/L

受賞歴

デコルチャドス 91ポイント！

ヴィノス 90ポイント！

サクラアワード2023 ゴールド！

後続2022ヴィンテージ

デコルチャドス 91ポイント！