



## 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：14.0%

サーブ温度：15℃から17℃

容量：750ml

## 説明

**テイスティングノート** スミレ色がかった深い紫色。ノーズはスミレ、赤や黒果実の含みを示す。口を含むとブラックベリー、プラム、スパイス、タバコを感じる。リッチで長い余韻の後味が続き、長く柔らかいタンニンを伴う。

**合う料理** パスタ、赤身肉、ラム、ドライチーズなどと好相性

**葡萄品種** 100% マルベック

\*上記ヴィンテージが在庫切れの場合、価格が同様で在庫があれば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** メンドーサ

**葡萄畑の位置** マイブ、メンドーサ

**気候** 温帯乾燥気候、年間降水量は約200mm。毎日の昼夜では20℃の寒暖差があり、夏の暖かさが特徴的。

**地質** 沖積土壌

**収穫** 手摘み

**醸造** 葡萄のポテンシャルを最大限に引き出すために、畑での作業は慎重に管理する。発酵前に48時間のコールドマセレーションする。醸造はステンレスタンクで行い、15日-20日間マセレーションする。フレンチオーク樽で16ヵ月熟成し、最大限テロワールを表現するために、瓶詰前にやさしくろ過する。瓶詰後、6ヵ月後、リリースする。

**熟成** 225Lのフレンチオーク樽で16ヵ月熟成、内65%新樽、35%使用樽。

**酸度** 5.55g/L

**PH** 3.70

**残糖度** 2.05

## 受賞歴

**サクラアワード2023** ダイヤモンドトロフィー！

**ヴィノス** 92ポイント！

**デコルチャドス** 92ポイント！

**後続2022ヴィンテージ**

**サクラアワード2024** ゴールド！

**デコルチャドス** 92ポイント！