



仕様

地域：アルゼンチン / メンドーサ / マイプ

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°Cから17°C

容量：750ml

説明

テイストイングノート 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。ロードとブラックベリー、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 / 酿造方法

テロワール メンドーサ

葡萄畠の位置 マイプ、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°C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、畠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ラシオンする。醸造はステンレスタンクで行い、15日-20日間マセラシオンする。フレンチオーク樽で16ヶ月熟成し、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ヶ月後、リリースする。

熟成 225Lのフレンチオーク樽で16ヶ月熟成、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！