



仕様

地域：アルゼンチン / メンドーサ

スタイル：赤ワイン

葡萄品種：カベルネ・フラン

テイスト：辛口

アルコール度数：14.5%

サーブ温度：16℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート 中程度から濃厚な赤色。ノーズはカベルネ・フランのエレガンスを示し、ピーマンやバラのテロワールのミネラル感と、若干のオークのニュアンスによって形成されている。口当たりは中程度の強さで、滑らかなテクスチャーを持つ。エレガントで繊細な後味は、程よいオーク香を含み、品種の特徴を愉しむことができる。

合う料理 グリルした肉、フランス産チーズなどと好相性

葡萄品種 100% カベルネ・フラン

*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、ご了承ください。

畑 / 醸造方法

テロワール 沖積土に由来する大陸的なテロワール。粘土、砂、下層土に石の割合が多く、下層土に石が多く含まれている。

葡萄畑の位置 ヴィスタ・フローレス

収穫 021年3月末までに手摘みで収穫。1999年植樹。植樹密度- 収量: 5 500本/ha- 7500kg/ha。サスティナブル農法。グイヨー、点滴灌漑が行われている。

醸造 2伝統的な醸造を行う。ステンレスタンクで毎日ポンピングオーバーし、25日間のマセラシオン（発酵：24～28℃で15～20日間）と自然なマロラクティック発酵。

熟成 100%フレンチオーク樽で14ヵ月熟成

酸度 6.21g/L

PH 3.65

残糖度 1.98g/L

受賞歴

デスコルチャドス 93ポイント！

ティム・アトキン 92ポイント！

後続2022ヴィンテージ

ジェームス・サックリング 90ポイント！

ティム・アトキン 92ポイント！