

グラン・マルベック (2021)

9327180

バロン・エドモン・ド・ロート
シルト

アルゼンチン



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：マルベック

ティスト：辛口

アルコール度数：14.5%

サーブ温度：16°C

容量：750ml

説明

テイストイングノート スミレがかった濃く綺麗な色調。ノーズはプラムやチェリーのフルーティーさが際立ち、スミレのフローラルなアロマを伴う。アタックはまろやかで、心地よさが口中を満たす。

合う料理 グリル肉、フランス産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、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 ヴィスタ・フローレス

気候 半砂漠

地質 沖積土を起源とする大陸性テロワールは、粘土と砂が混ざる土壤に、下層土は石を多く含む。

収穫 手摘み

醸造 ステンレスタンクで伝統的な醸造を行い、毎日ポンピングオーバーする。5日間のコールドマセラシオンし、25日間24-28°Cでマセラシオンする。自然なマロラクティック発酵。

熟成 1/3フレンチオークの新樽、1/3は1回使用樽、1/3 ステンレスタンクで18ヶ月熟成。

酸度 5.71g/L

PH 3.67

残糖度 1.36g/L

受賞歴

ティム・アトキン 93ポイント！

ジェームス・サックリング 93ポイント！