



仕様

地域：アルゼンチン / メンドーサ

スタイル：ロゼワイン

葡萄品種：マルベック

テイスト：辛口

アルコール度数：11.5%

サーブ温度：5℃から8℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート ブラックベリー、ラズベリー、チェリーと花のアロマを示す。フレッシュで芳醇さの中に、ほのかな柑橘を伴い、ベリー果実のフルーティーさを際立たせている。素晴らしい酸味のバランスを持つ。

合う料理 シーフード、パスタ、熟成チーズなどと好相性

葡萄品種 100% マルベック

畑 / 醸造方法

テロワール メンドーサ、アルゼンチン

葡萄畑の位置 バランカス、マイプ

気候 温帯乾燥気候、年間約200mmの雨が降る。毎日の寒暖差が大きく、（昼夜最大20℃の差）夏の暖かさが特徴的。

地質 石を多く含む土壌

収穫 手摘みと機械

醸造 最適な熟度で収穫。最新技術を用い醸造を行い、傑出した官能的なワインを生み出す。厳選された酵母を使用し、低温で発酵し、フルーティでフレッシュ、上質なワインを造る。

熟成 1ヶ月

酸度 6.50g/L

PH 3.20

残糖度 1.60g/L