



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：カベルネ・ソーヴィニヨン マルベック

ティスト：辛口

アルコール度数：14%

サーブ温度：15°Cから17°C

容量：750ml

説明

ティスティングノート 熟したプラムとラズベリーを示し、微かにトーストを含む。スパイスとチョコレートのニュアンスが感じられ、長く焦点の定まった後味が続く。複雑でバランスが取れていて、素晴らしいエレガント。

合う料理 赤肉、ラム肉料理、パスタ、上質な熟成チーズなどと好相性。

葡萄品種 50% マルベック、50% カベルネ・ソーヴィニヨン

*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のでご了承ください。

畑 / 酿造方法

テロワール メンドーサ

葡萄畠の位置 バランカス、マイプ/メンドーサ

気候 気候は温帯乾燥気候で、年間降雨量は約200ミリ。日中の寒暖差は20°C、夏の暖かさが特徴的。

地質 沖積土壌

収穫 手摘み収穫

醸造 8°Cで2日間マセラシオンし、厳選した酵母と25-28°Cで10日間発酵を行う。マロラクティック発酵後、100%アメリカン・オーク樽で8ヶ月熟成し、瓶詰を行う。4ヶ月瓶熟成後、リリース。

熟成 40%アメリカンオーク樽で8ヶ月熟成

酸度 5.65g/L

PH 3.69

残糖度 2.00g/L