



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：シラー

ティスト：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

ティスティングノート 樹齢60年の葡萄から造る特別な一本。スミレ色。ほのかなスミレを含む、素晴らしいフルーティーなノーズを示す。ブラックベリー、スパイス、タバコの味わいが感じられ、濃厚で長い余韻の後味が続く。

合う料理 赤身肉、パスタ、熟成チーズなどと好相性

葡萄品種 100% シラー

*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 フランクで石を多く含む土壤 **気候** 温帯乾燥気候、年間降水量は約200mm、南西風。寒暖差20°Cで、夏の暖かさが特徴的。

地質 西のプレコルディレラと東の花崗岩の間に位置する広大な堆積盆地。南にはルエンルンタとバランカスの丘がある。

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、畠は慎重に管理している。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。フレンチオークの新樽で14ヶ月熟成する。瓶詰め前に少しき過後、瓶詰し、6ヶ月後リリースする。

熟成 フレンチオークの新樽で14ヶ月熟成後、瓶詰めし、6ヶ月後にリリースする

酸度 5.92g/L

PH 3.60

残糖度 2.00g/L