



仕様

地域：アルゼンチン / メンドーサ / マイブ

スタイル：赤ワイン

葡萄品種：シラー

テイスト：辛口

アルコール度数：14.0%

サーブ温度：15℃から17℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート 樹齢60年の葡萄から造る特別な一本。スマイレ色。ほのかなスマイレを含む、素晴らしく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 / 醸造方法

テロワール フランクで石を多く含む土壌**気候** 温帯乾燥気候、年間降水量は約200mm、南西風。寒暖差20℃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ある広大な堆積盆地。南にはル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、畑は慎重に管理している。発酵前に48時間のコールドマセレーションする。醸造はステンレスタンクで行い、15日-20日間マセレーションする。フレンチオークの新樽で14ヵ月熟成する。瓶詰め前に少しの過後、瓶詰し、6ヵ月後リリースする。

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

酸度 5.92g/L

PH 3.60

残糖度 2.00g/L