

ロス・イントカブレ カベルネ・ソーヴィニヨン (2022)

9324716

フィンカ・ラス・モラス・ワイ
ナリー

アルゼンチン



仕様

地域：アルゼンチン / サン・ファン

スタイル：赤ワイン

葡萄品種：カベルネ・ソーヴィニヨン

テイスト：辛口

アルコール度数：13.5%

サーブ温度：16℃から18℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート 反射のある凝縮した赤色。グラスにつくワインの涙はきれいに組成した証。プラムのジャム、ピーマン、レーズンや木の含みの複雑な香りは、ほのかなバニラや砂糖漬けの含みを伴う。柔らかに熟成したタンニンを持ち、余韻が長く続く。

合う料理 パスタ、グリル肉、シチューなどと好相性。

葡萄品種 100% 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、ご了承ください。

畑 / 醸造方法

気候 日照時間が長く、湿度が低く、寒暖差が大きい

土壌 河川起源の土壌は、石を多く含む。砂質基盤で水はけが良い。

収穫 手摘み収穫

醸造 サン・ファンのゾンダ・ヴァレーの厳選された畑の葡萄から造られる。除梗を行い、25 - 26℃で20日間コンクリートとステンレスタンクで発酵とマセラシオンを行う。バルーン型圧搾機で圧搾を行い、自然なマロラクティック発酵を行う。

熟成 アメリカンオーク樽（バーボン用）で12ヵ月熟成

酸度 5.5g/L

PH 3.6

残糖度 6.5g/L

受賞歴

サクラアワード2024 ゴールドメダル&焼き鳥に合うワインに選出！