



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：マルベック

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 スミレ色がかった濃い紫色。赤果実、チェリー、葡萄の心地よいアロマを示し、キャンディとバニラの含みを伴う。優しい味わいと柔らかなタンニンは、クリーミーさと肉厚なボリュームを与えている。熟したキャンディのような果実の風味に、オークのトーストからくるスモーキーさが完璧に組み合わせり、長い余韻の後味が続く。

合う料理 グリルした赤肉、シチュー、マッシュルームソースの Pasta、チーズなどと好相性。

葡萄品種 100% マルベック

*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/ゾンダ・ヴァレーの厳選された畑。除梗し、発酵とマセラシオンはコンクリートとステンレスタンクで最低20日間、25～26℃で行う。空気圧式圧搾機で圧搾後、自然なマロラクティック発酵。

熟成 アメリカンオーク樽（バーボン用）で12ヵ月熟成

酸度 5.3g/L

PH 3.6

残糖度 6.5g/L