



## 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

ティスト：辛口

アルコール度数：13.5%

サーブ温度：16°Cから18°C

容量：750ml

## 説明

**ティスティングノート** 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ざり、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パスタ、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

**土壤** 河川起源の土壤は、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°C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ヶ月熟成

**酸度** 5.3g/L

**PH** 3.6

**残糖度** 6.5g/L