



仕様

地域：アルゼンチン / メンドーサ

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：14.0%

サーブ温度：16°C

容量：750ml

説明

ティスティングノート スミレがかった濃い赤色。フルーティーでフレッシュなノーズは、テロワールに成るハーブのスパイシーで魅力的な含みを示す。まっすぐで生き生きとした味わいは、甘いタンニンと適度な酸味のバランスを持つ。オーク（バニラ）の香りが続き、複雑さを増し、際立ったマルベックの特徴を表す。若く、フレッシュでフルーティーなワイン、今が飲み頃。

合う料理 グリルした肉、フランス産のチーズ。中華料理-牛肉の黒胡椒炒め、日本料理：肉の鉄板焼き、韓国料理：砂糖や蜂蜜が少なめのブルコギなどと好相性

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のでご了承ください。

畑 / 醸造方法

葡萄畠の位置 ヴィスタ・フローレス

気候 半砂漠気候

地質 沖積土に由来する大陸的なテロワール。粘土質と砂質、下層土に石の割合が多い土壌。

収穫 手摘み

醸造 ステンレスタンクで毎日ポンピングオーバーを行いながら、伝統的な醸造を行う。10-15日間マセラシオンし、自然のマロラクティック発酵する。

熟成 70%ステレンスタンク、30%2年目のフレンチオーク樽で12ヵ月熟成

酸度 5.68g/L

PH 3.7

残糖度 1.33g/L

受賞歴

ティム・アトキン 91ポイント！