

# ラス・モラス ブラック・ラベル マルベック (2022)

9331919

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：マルベック

ティスト：辛口

アルコール度数：14.3%

サーブ温度：16°Cから18°C

容量：750ml

## 説明

サン・ファンが誇るゴールドメダル受賞多数のマルベック

アルゼンチンのサン・ファン地域で高品質ワインの生産を行うパイオニア。アメリカンとフレンチ・オーク樽で15ヵ月熟成したワインは、素晴らしいバランスを持ち、熟したプラムやチョコレートの含みを持ちます。

ティスティングノート 鮮やかで濃いスミレ色。果実と木のバランスは素晴らしい、熟したプラム、ローストコーヒー、チョコレートを含む。見事なストラクチャーを持ち、柔らかいタンニンを感じる。

合う料理 BBQやハード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。

## 畠 / 醸造方法

テロワールヴァレ・デ・ペデルナル-トゥルム・ヴァレーは、海拔650メートルに位置するサン・ファンで最も古く、最も広大な作物の産地。若くて肥沃な土壌、乾燥した安定した気候が、高貴でバランスのとれたワインを生み出すブドウを造る。

土壌 砂質ローム土壌、岩石質の下層土。有機物が非常に少ない。

醸造 手摘みで収穫、選果し、除梗を行う。厳選した酵母による発酵を行う。回転形発酵槽と、空気圧式圧搾機を使用。自然にマロラクティック発酵し、澱引きを行う。

熟成 アメリカンとフレンチ・オークで15ヵ月熟成