

# 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

テイスト：辛口

アルコール度数：14.3%

サーブ温度：16℃から18℃

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。

**テイスティングノート** 鮮やかで濃いスミレ色。果実と木のバランスは素晴らしく、熟したプラム、  
ローストコーヒー、チョコレートを含み。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。

## 畑 / 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