



仕様

地域：アルゼンチン / メンドーサ / マイプ

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：15°Cから17°C

容量：750ml

説明

ティスティングノート 紫がかった濃いスミレ色。ブラックチェリー、熟したプラム、スミレの凝縮したアロマを示し、ノーズは樽熟成の時間を表し、なめし革のニュアンスが強調されている。口当たりは柔らかく、ビロードのように滑らかで、爽やかな酸味と熟したタンニンを持ち、後味は甘くスパイシーでピターなカカオが感じられる。

合う料理 パスタ、赤肉、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のでご了承ください。

畑 / 醸造方法

テロワール 石を多く含む、アンデス山脈の麓に位置するテロワール

葡萄畠の位置 バランカス

気候 乾燥している。夏は非常に暑く、冬は寒い

地質 石を多く含む土壌

収穫 手摘み

熟成バランカス、マイプの畠で栽培された葡萄から造る。メンドーサで最高のワイン生産地の1つは、最適な気候と土壌で知られている。発酵前に48時間のコールドマセラシオンする。ステンレスタンクで醸造し、15-20日間マセラシオンを行う。マロラクティック発酵後、オークの新樽で12ヵ月熟成、内20%フレンチオーク、80%アメリカンオーク樽を使用。瓶詰めし、6ヵ月後リリースする。

酸度 5.62g/L

PH 3.70

残糖度 1.60g/L

受賞歴

コンクール・モンディアル・ド・ブリュッセル2025 シルバー・メダル！

デコルチャドス 91ポイント！

ティム・アトキン 91ポイント！

デキャンタ 88ポイント！