



仕様

地域：アルゼンチン / サン・ラファエル

スタイル：ロゼワイン

葡萄品種：メルロー ポナルダ マルベック

テイスト：甘口

アルコール度数：11.2%

サーブ温度：4℃から6℃

容量：750ml

説明

オンラインショップ限定販売品

※ご注文タイミングにより、ご注文後に在庫切れとなる場合がございます。ご了承ください。

テイスティングノートサーモンがかった、とても魅力的で魅惑的なピンク色。フレッシュな赤果実のアロマが印象的で、スマイルのフローラルなタッチと微かなラズベリーを伴う。バランスの取れた酸味を持ち、柔らかく甘く、素晴らしく飲みやすい微発泡ワイン。

葡萄品種 マルベック、メルロー、ポナルダ

畑 / 醸造方法

葡萄畑の位置 サン・ラファエル

気候 サン・ラファエルに位置するワイナリーは、ディアマンテ川からの清らかな水と大陸性気候からの穏やかな風を受け、葡萄の成熟の正確な育む。海拔600mから800mにある畑は、昼夜の寒暖差の恩恵を受け、バランスのとれた安定した果実の成熟をもたらす。

地質 サン・ラファエルは、ローム質、砂質、シルト質の土壌を特徴とし、深さは様々で、小さな玉石がはっきりとした層を作る。土壌に含まれるシルトは、畑の特定の区域に多く、植物が根から水分を吸収するのを妨げ、より深い根の発達を可能にする。

収穫 手摘みと機械

醸造 エステートで栽培する葡萄と、協力関係にある様々な地域の生産者の葡萄から造る。従来の葡萄より早く収穫し、フレッシュで自然な酸味と低い糖度を実現し、この品種特有のアロマを最大限に表現する。収穫後丁寧な除梗を行い、温度を下げるために冷却交換機を介して、空気圧プレス機で压榨し、マストは約8℃の温度でステンレスタンクへ移す。厳選した酵母を使用し、15℃で平均15日間発酵を澱と一緒にを行う。清澄、ろ過後、最後に同じ品種の天然マストを加えて、このワインが持つ1リットルあたり50～55グラムの糖度に達するようにする。安定させてから、瓶詰を行う。

酸度 6.50g/L

PH 3.30

残糖度 50.00g/L