



## 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：カベルネ・ソーヴィニヨン メルロー プティ・ヴェルド マルベック

テイスト：辛口

アルコール度数：14.5%

サーブ温度：16℃

容量：750ml

## 説明

**テイスティングノート** 濃い、スマイルと赤色。ノーズはエレガントでバランスのとれた芳香を示し、マルベックとメルロー種が果実のアロマを広げ、プティ・ヴェルドによるほのかな白胡椒を含む。口に含むと長い余韻が続き、幅の広いミッドパレットは、たっぷりとしたカベルネ・ソーヴィニヨンが溢れている。柔らかいタンニンを持ち、テロワールからくるミネラルとフレッシュな酸味により、今飲んででも飲みやすく、また3-4年の熟成にも適している。

**合う料理** グリル肉、フランス産チーズをはじめ、鉄板焼き、牛肉ブルコゴ、黒胡椒と牛肉の炒めなどと好相性

**葡萄品種** マルベック 50%、メルロー 24%、カベルネ・ソーヴィニヨン 24%、プティ・ヴェルド 2%

\*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

**葡萄畑の位置** ヴィスタ・フローレ

**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。粘土と砂質土壌、下層土に石を含む

**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、自然なマロラクティック発酵。

**熟成** 70%ステンレタンク、30%フレンチオークの新樽で12ヵ月熟成する

**酸度** 5.93g/L

**PH** 3.56

**残糖度** 1.82g/L