



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

ティスト：辛口

アルコール度数：14.5%

サーブ温度：16°C

容量：750ml

説明

ティスティングノート 濃い、スミレと赤色。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、牛肉ブルコギ、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 / 酿造方法

葡萄畠の位置 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ヶ月熟成する

酸度 5.93g/L

PH 3.56

残糖度 1.82g/L