ラス・モラス ブラック・ラベル マルベック (2023)

9344920

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： 14.5%

サーブ温度： 16℃から18℃

容量：750ml

説明

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。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 輝きのある濃いすみれ色。果実とウッディさの見事なバランスを表している。熟したプラム、焙煎コーヒー、チョコレートを含み味わいが広がり、しっかりとしたストラクチャーを持ち、タンニンは滑らかでとても柔らかい。
合う料理 肉料理やバーベキュー肉、ハードチーズなどと好相性
葡萄品種 マルベック100%

***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 トゥルム・ヴァレー**テロワール** ヴァレ・デ・ペデルナル-トゥルム・ヴァレーは、海抜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。
気候 温暖で乾燥した気候
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 オークで15ヵ月熟成

PIEROTH

ピーロート・ジャパン株式会社

〒108-0075 東京都港区港南2丁目13番31号 ホームページ www.pieroth.jp
電話番号 (03)3458-4455 FAX (03)3458-4538 Eメールアドレス service@pieroth.jp