



## 仕様

地域：アルゼンチン / クージョ

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：13.5%

サーブ温度：16℃から18℃

容量：750ml

## 説明

**テイスティングノート** スミレがかった鮮やかな紫色。レッドベリー、チェリー、葡萄の心地良いアロマが広がり、キャンディやバニラのニュアンスが際立っている。柔らかいタンニンがクリーミーで濃厚、ボリュウミーな味わいを与え、熟した砂糖漬け果実の風味と、トーストしたオークのスモークと調和し、長い余韻のフィニッシュが残る。

**合う料理** グリルした赤肉、シチュー、マッシュルームソースの Pasta、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、ご了承ください。

## 畑 / 醸造方法

**気候** 日照時間が長く、湿度が低く、寒暖差が大きい

**土壌** 河川起源の土壌は、石を多く含む。砂質基盤で水はけが良い。

**収穫** 手摘み収穫

**醸造** 除梗後、25-26℃のコンクリートとステンレスタンクで20日間発酵とマセラシオンする。自然なマロラクティック発酵

**熟成** アメリカンオーク樽（バーボン用）で12ヵ月熟成

**酸度** 5.29g/L

**PH** 3.60

**残糖度** 6.50g/L