



仕様

地域：アルゼンチン / クージュ

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°Cから18°C

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 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、ボリュームある味わいを与え、熟した砂糖漬け果実の風味と、トーストしたオークのスムークと調和し、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

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°C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