



## 仕様

地域：ギリシャ / ペロポネソス半島

原産地呼称：ギリシャ / P.G.I.- ペロポネソス

スタイル：赤ワイン

葡萄品種：カベルネ・ソーヴィニヨン アギオルギティコ

テイスト：辛口

アルコール度数：13.5%

サーブ温度：14℃

容量：750ml

## 説明

5つの村で育つ葡萄をブレンドした、肉料理に合う複雑味にある赤。

**テイスティングノート** 鮮やかなチェリーレッド。ノーズはブラックベリー、ラズベリー、熟したイチゴを示し、ほのかなタバコやクローブ、シナモンなどのスパイスを伴う。ミディアムボディで、ストラクチャーは素晴らしくエレガント。バランスの取れた酸味を持ち、タンニンは熟していてとても柔らかい。際立った赤果実を含む、長い余韻のフィニッシュが続き、甘いバニラと黒胡椒も感じられる。

**合う料理** ポーク、ボロネーゼパスタ、ミートパイ、ラムなどと好相性

**葡萄品種** アギオルギティコ 90%、カベルネ・ソーヴィニヨン 10%

**認証** サスティナブルQCERT/ヴィーガン認証

\*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

**テロワール** 粘土石灰岩質土壌。標高400-800m

**気候** 地中海性気候

**地質** 石を含む粘土石灰岩質土壌

**収穫** 手摘み

**醸造** 23℃のステンレスタンクで12日間発酵。樽でマロラクティック発酵する

**熟成** 樽で12ヵ月熟成し、2ヵ月間瓶内熟成後にリリース

**酸度** 5.53g/L

**PH** 3.55

**残糖度** 2.00g/L