

ラブ マルベック (2024)

9336710

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

ティスト：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

ティスティングノート 濃い赤色。ノーズはブルーベリーを示し、ほのかなバニラを感じる。味わいは甘くフレッシュ、果実とオークのバランスが見事。

合う料理 赤肉やハードチーズなどと好相性。

葡萄品種 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

テロワール トゥルムとペデルナル

収穫 手摘み

醸造 除梗後、破碎し、コールドマセラシオンする。毎日デレスターージュ、2回ポンピングオーバーを行い、22-27°Cで10日間発酵。抽出し、空気圧式圧搾を行う。ブレンドし、ろ過する。

熟成 60%はオーク樽で9ヶ月熟成