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 濃い赤色。ノーズはブルーベリーを示し、ほのかなバニラも感じる。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、破砕し、コールドマセラシオンする。毎日デレスタージュ、2回ポンピングオーバーを行い、22-27℃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