



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：カベルネ・ソーヴィニヨン

テイスト：辛口

アルコール度数：13.5%

サーブ温度：15°Cから18°C

容量：750ml

説明

テイスティングノート 深い赤色。ブラックチェリーのアロマを感じ、甘いスパイスの風味は、ほのかなバニラを伴う。柔らかなタンニンと長い余韻の後味が続く。

合う料理 バーベキュー、パスタ、熟成チーズなどと好相性

葡萄品種 カベルネ・ソーヴィニヨン 100%

*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/ペデルナル

地質 中小の石を含む砂質ローム土壌と深い粘土ローム質土壌

収穫 手摘みと機械

醸造 除梗後破砕し、桶に移す。毎日デレスタージュとポンピングオーバーし、22-26°Cで10日間発酵。澱引きと圧搾後、ブレンドしてろ過する。

熟成 オーク樽で6ヵ月熟成

酸度 5.40g/L

PH 3.70

残糖度 3.50g/L