



仕様

地域：アルゼンチン / クージョ

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 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、ボリューミーな味わいを与え、熟した砂糖漬け果実の風味と、トーストしたオークのスモークと調和し、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パスタ、チーズなどと好相性。

葡萄品種 マルベック 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

気候 日照時間が長く、湿度が低く、寒暖差が大きい

土壤 河川起源の土壤は、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 12ヵ月熟成

酸度 5.50g/L

PH 3.60

残糖度 6.50g/L