ロス・イントカブレ マルベック (2024)

9348103

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 / クージョ

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 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
土壌 河川起源の土壌は、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℃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

受賞歴

サクラアワード2026　ゴールド！

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