



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：16℃から18℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート 口を含むと、チョコレート、バニラ、ローストした胡椒の風味が広がり、甘味を含む、複雑で長い余韻の心地良いフィニッシュが残る。

合う料理 グリルしたリブアイステーキ、パスタ、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のでご了承ください。

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 27-28℃のステンレスタンクで、22日間発酵。最初の12日間は、日に4回ポンピングオーバーを行い、最適な色合い、タンニン、ストラクチャーを抽出する。

熟成 パーボン熟成に使用していたアメリカンオーク樽で12ヵ月熟成

酸度 5.5 g/L

PH 3.70

残糖度 6.50g/L