



仕様

地域：アルゼンチン / メンドーサ

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：14℃から16℃

容量：750ml

説明

黒と赤果実の芳香と旨みが広がる、まろやかな味わい

テイスティングノート 深い赤の色調に紫の縁。プラムやチェリーなどの赤果実の芳香が際立ち、ほのかなスマイルや甘いスパイスが加わる。スワリングすると樽熟成によるバニラやスモークのニュアンスが表れる。口に含むと、滑らかでまろやかなタンニンとバランスの取れた酸味が広がり、微かなチョコレートやタバコが引き立てる、並外れた赤と黒果実の風味を感じる。フルーティーでスパイシーなフィニッシュはフレッシュで、残る余韻は素晴らしく心地良い。

合う料理 赤身肉、パスタ、半熟成チーズなどと好相性。またそのままでも愉しめる

葡萄品種 マルベック

認証 ヴィーガン、LETIS、Orgánico Argentina

畑 / 醸造方法

葡萄畑の位置 マイブ・ヴァレー

気候 乾燥した気候

地質 砂質粘土質土壌

醸造 2日間ステンレスタンクでコールドマセラシオンし、22-24℃で厳選した酵母と土着酵母といっしょに発酵

熟成 50%ステンレスタンク、50%樽で10ヵ月熟成

酸度 5.50g/L

PH 3.50

残糖度 1.80g/L