



## 仕様

地域：アルゼンチン / メンドーサ / マイブ

スタイル：赤ワイン

葡萄品種：シラー

テイスト：辛口

アルコール度数：14.0%

サーブ温度：15℃から17℃

容量：750ml

## 説明

**テイastingノート** 樹齢60年の葡萄から造る特別な一本。ほのかなスマイルを含む、素晴らしくフルーティーなノーズを示す。ブラックベリー、スパイス、タバコの味わいが感じられ、濃厚で長い余韻の後味が続く。

**合う料理** 赤身肉、パスタ、熟成チーズなどと好相性

**葡萄品種** シラー 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

**葡萄畑の位置** マイブ、バランカス

**気候** 温帯乾燥気候、年間約200ミリの雨が降り、南西の風が吹く。昼夜の温度差は20℃ほどで、夏の暖かさが特徴。

**地質** 起伏のない平坦な地形は、北東に向かって傾斜している。西のプレコルディレラと東の花崗岩の間にある広大な堆積盆地。南にはルンレンタとバランカスの丘がある。

**収穫** 手摘み

**醸造** 小さい籠で手摘み収穫。48時間コールドマセラシオンし、ステンレスタンクで15-20日間発酵する。

**熟成** フレンチオークの新樽で14ヵ月熟成

**酸度** 5.92g/L

**PH** 3.60

**残糖度** 2.00g/L