



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(%)：15%

サーブ温度：16℃

容量：750ml

説明

テイastingノート 濃いバイオレット色。表情豊か、フルーツの香りを含み、マルベックの特徴であるプラム、チェリー、すみれを示す。丸く滑らか、きれいな重めのタンニンと見事な風味を持つ。

合う料理 グリル肉、フレンチ・チーズと好相性。中華料理：黒胡椒と牛肉の炒め、日本料理：鉄板焼き、韓国料理：プルコギ（牛肉）

葡萄品種 100% マルベック

畑 / 醸造方法

土壌 大陸性テロワール。下層土に石を多く含む、粘土質と砂質の沖積起源土壌。

醸造 ステンレススティールタンクにて30日間典型的な醸造を。（コールドマセラシオンを5日間、24-28℃にて25日間発酵を行う）自然なマロラクティック発酵を行う。

熟成 フレンチオーク新樽1/3、2度使用した樽1/3、タンク1/3で18ヶ月間熟成を行う。

酸度 5.08 g/100ml

PH 3.8

残糖度 1.79

受賞歴

ティム・アトキン 91ポイント！

ジェームス・サックリング 91ポイント！