



## 仕様

地域：メンドーサ

スタイル：赤ワイン

葡萄品種：カベルネ・フラン マルベック

テイスト：辛口

アルコール度数(%)：

## 説明

フレシャス・デ・ロス・アンデスという名のワイナリー（ボデガ）は、メンドーサ地方のアンデス山脈の麓の偉大なるテロワールを探究した結果、バロン・ベンジャミン・ドゥ・ロートシルトとローレン・ダッソルトとのパートナーシップが結ばれワイナリーの誕生に至った。フレシャス・ロス・アンデスすなわち「アンデスの矢」は、ロートシルト家のシンボルである5本の矢を示す。（創業に携わった家系の5人の兄弟を象徴している。）ロートシルト家とダッソー家両家共に最上のワイン造りに焦点を当てている。

ワイナリーは2003年に建立され、2004年の収穫より創業開始。フレシャス・デ・ロス・アンデスのセラーはボルドーの両パートナー（シャトー・クラーク、シャトー・ダッソー）の経験から得た全知識の貯蔵庫といえる。どの年においても、収穫、選別共に手作業で行われ、最新技術を導入した機械を使用して最高品質を作る要件の下発酵が行われる。アンデスの麓、メンドーサから120キロ南に位置し、このユニークなテロワールにおいてマルベック品種は主要品種である。このワインは丹精込めて造られ、マルベックを主体としたブレンド「グラン・コルテ」が世界規模での展開を志している。

**テイスティングノート** アルゼンチンを代表する典型的なマルベック品種の、スマイルとプルーンのアロマが広がる。非常に濃厚で、カベルネ・フランの柔らかいタンニンとバラの芳香を示し、エレガントで繊細。偉大なワインに必要なすべての要素、複雑さやエレガンスを備えている。

**合う料理** グリルした肉やフランス産のチーズなどと好相性。中華料理: ブラックペッパーで味付けした肉炒め、日本料理:肉の鉄板焼き、韓国料理:甘さ控えめのブルコギ

**葡萄品種** 60% マルベック、40% カベルネ・フラン

## 畑 / 醸造方法

**テロワール** 沖積土から成る大陸性テロワール。粘土と砂質土壌、下層土に石を多く含む。

**葡萄畑の位置** ヴィスタ・フローレス

**収穫** 植樹密度- 収量: 5 500本/ha- 6000kg/ha。サスティナブル農法にて、ギョー栽培、点滴灌漑を行う。

**醸造** 2017年4月に手摘み収穫。除梗の前後に手で選果し、グラヴィティフローでステンレスタンクに移す。毎日ポンピングオーバーを行う伝統的な醸造を行う。30日間のマセラシオン（低温マセラシオン：5日間、発酵：24-28℃で25日間）後、自然なマロラクティック発酵。

**熟成** 100%フレンチオークの新樽で18ヵ月熟成することにより、ボディを保ちながら、見事なタンニンの骨格を造る。