



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 カベルネ・フラン

テイスト：辛口

アルコール度数(%)：14%

サーブ温度：16℃から18℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート:深みのある赤い色。ピーマンと赤色の果物のスパイシーなアロマが立ち上り、チョコレートのニュアンスを持つ風味が口に広がる。上質なタンニンを持ち、持続的な後味が残る。

合う料理: グリルした肉や、ジビエと好相性。

葡萄品種: 50% カベルネ・ソーヴィニヨン、50% カベルネ・フラン

畑 / 醸造方法

テロワール: トウルム、ペデルナル

畑: サン・ファン

気候: アンデス氷河が溶けた水を使った点滴灌漑、垂直トレリスを採用。

カベルネ・ソーヴィニヨン: ペデルナルヴァレー (1350 masl)/粗い土壌。

カベルネ・フラン: トウルム・ヴァレー (650 masl)/砂質土壌は、岩石の下層土を持つ。

収穫: 手摘み

醸造: 手作業による収穫、房の選果と除梗し、厳選された酵母と伝統的な発酵を行う。回転式タンクによる発酵と空気圧による圧搾、自然のマロラクティック発酵、清澄化と澱引き後、アメリカン・オークとフレンチ・オークの新樽で熟成する。温度管理しながら瓶詰めと瓶内熟成する。

熟成: アメリカン・オークとフレンチ・オークの新樽で15ヶ月熟成を行う。

酸度: 5.7g/l

PH: 4.5

残糖: 5.3g/l