



## 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：カベルネ・ソーヴィニヨン マルベック

テイスト：辛口

アルコール度数(%)：14.5%

サーブ温度：15℃から17℃

容量：750ml

## 説明

オンラインショップ限定販売品

※ご注文タイミングにより、ご注文後に在庫切れとなる場合がございます。ご了承ください。

この特筆すべきワインは、メンドーサ地方のバルンカスという高く評価されている地域にあるユニークな畑を起源にもつ。この地域は非常に石の多い土壌で、その土壌がワインに果実味の凝縮感を与えている。このマルベックとカベルネの特別なブレンドは、細心の注意を払って造られる。このプレミアムワインは、唯一無二で素晴らしい熟成ポテンシャルを持つ。

**テイスティングノート** このワインはバルンカスのテロワールを最もよく表現している。色が濃く、ブラックペッパーのノートを持つ力強い香り。口に含むと濃厚で、余韻は長く、力強い。

**合う料理** パスタや赤身やラムなどの肉、ドライチーズ、鉄板焼き

**葡萄品種** 81% カベルネ・ソーヴィニヨン、19% マルベック

## 畑 / 醸造方法

テロワール メンドーサ

**葡萄畑の位置** バルンカス、マイブ メンドーサ

**気候** 温帯乾燥気候で、年間約200mmの降雨。日夜の寒暖差は最大20℃あり、夏の暖かい気候が特徴的。

**地質** 沖積土壌

**収穫** 手摘み

**醸造** 深みのある凝縮した風味を得るため、小さい籠で選果しながら手摘み収穫する。発酵前に72時間コールドマセラシオンし、ステンレスタンクで25日間マセラシオンを行う。新樽で18ヶ月熟成する。カベルネ・ソーヴィニヨンはアメリカンオーク樽、マルベックはフレンチオーク樽で熟成し、テロワールを最大限引き出す。瓶詰め前に軽くろ過し、リリースまで1年間瓶内熟成する。

**熟成** 18ヶ月熟成

**酸度** 6.15g/L

**PH** 3.58

**残糖度** 2.56g/L