



## 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：マルベック

テイスト：辛口

アルコール度数(%)：14.3%

サーブ温度：16℃から18℃

容量：750ml

## 説明

サン・ファンが誇るゴールドメダル受賞多数のマルベック  
アルゼンチンのサン・ファン地域で高品質ワインの生産を行うパイオニア。アメリカンとフレンチ・オーク樽で15ヵ月熟成したワインは、素晴らしいバランスを持ち、熟したプラムやチョコレートの含みを持ちます。

**テイスティングノート** 鮮やかな色合いの濃い紫色。果物と渾木の素晴らしいバランスを持ち、熟したプラム、ローストコーヒー、チョコレートの含みを持つ。きれいな組成と柔らかなタンニンを示す。

**合う料理** BBQやハードチーズと好相性

**葡萄品種** マルベック100%

## 畑 / 醸造方法

テロワールヴァレ・デ・ペデルナルトウルム・ヴァレーは、海拔650メートルに位置するサン・ファンで最も古く、最も広大な作物の産地。若くて肥沃な土壌、乾燥した安定した気候が、高貴でバランスのとれたワインを生み出すブドウを造る。

**土壌** 砂質ローム土壌、岩石質の下層土。有機物が非常に少ない。

**醸造** 手摘みで収穫、選果し、除梗を行う。厳選した酵母による発酵を行う。回転形発酵槽と、空気圧式压榨機を使用。自然にマロラクティック発酵し、澱引きを行う。

**熟成** アメリカンとフレンチ・オーク樽で15ヵ月熟成

**酸度** 5.26g/l

**PH** 5.26

**残糖度** 3.6g/l