



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