



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 メルロー 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：16℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート 濃い、スミレと赤色。ノーズはエレガントでバランスのとれた芳香を示し、マルベックとメルロー品種が果実のアロマを広げ、プティ・ヴェルドによるほのかな白胡椒を含む。口に含むと、長い余韻が続き、幅の広いミッドパレットは、たっぷりとしたカベルネ・ソーヴィニヨンが溢れている。柔らかいタンニン、テロワールからくるミネラルと、フレッシュな酸味により、今飲んででも飲みやすく、また3-4年の熟成にも向いている。

葡萄品種 マルベック 50%、メルロー 24%、カベルネ・ソーヴィニヨン 24%、プティ・ヴェルド 2%

合う料理 グリル肉、フランス産チーズなどと好相性。鉄板焼き、牛肉プルコギ、黒胡椒と牛肉の炒めなど合う。

畑 / 醸造方法

気候 半砂漠

土壌 沖積土に由来する大陸的なテロワール。粘土と砂質土壌、下層土に石を含む

醸造 伝統的な醸造を行う。ステンレ・スティールタンクで毎日ポンピングオーバーし、10-15日マセラシオンする。自発的なマロラクティック発酵する。

熟成 70%ステンレ・スティールタンクで、30%フレンチ・オークの新樽で12ヵ月熟成する

酸度 5.71g/l

PH 3.7

残糖 2.42g/l