



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：メルロー シラー ボナルダ

テイスト：辛口

アルコール度数(%)：13.5%

サーブ温度：16℃から18℃

容量：750ml

説明

テイastingノート 厳選された低収量の区画のブドウから造る、エレガントで複雑な赤のブレンド。アメリカンオークのバーボン樽で熟成させる、という革新的な製法により、キャラメルとバニラのアロマ、そしてスモークの含みを持つ。チョコレートと甘いタバコの風味の長い余韻があり、力強く深みを感じる。樽のトースト：ハイトースト/ライトチャー

合う料理 グリルした赤肉、パスタ、シチュー

葡萄品種 シラー、メルロー、ボナルダ

畑 / 醸造方法

気候 日射量が多く、湿度が低く、気温の振幅が大きい。

地質 河川由来の土壌、石が多く、転石を含む。砂質で透水性の良い土壌。

収穫 手摘み

醸造 サンファンのゾンダ・ヴァレーの厳選したブドウ。除梗し、発酵とマセラシオンはコンクリートとステンレスタンクで最低20日間、25-26℃で行う。空気圧で压榨後、自然なマロラクティック発酵。

熟成 アメリカンオーク樽（バーボン用）で12ヵ月熟成

酸度 5.70g/L

PH 3.5

残糖 6.50g/L

受賞歴

後続2021ヴィンテージ
サクラアワード ゴールド！