

ラブ マルベック (2021)

9294133

フィンカ・ラス・モラス・ワイ
ナリー

アルゼンチン



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

アルコール度数(%)：13.5%

サーブ温度：15℃から18℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート 濃い赤色。ブルーベリーを含み、ほのかなバニラを伴う。フレッシュで甘味があり、フルーツとオークの素晴らしいバランスを持つ。

合う料理 赤肉やハードチーズなどと好相性。

葡萄品種 マルベック

畑 / 醸造方法

テロワール トウルムとペデルナル

収穫 手摘み

醸造 除梗後、破碎し、コールドマセレーションする。毎日デレスタージュ、2回ポンピングオーバーを行い、22-27℃で10日間発酵。抽出し、空気圧式圧搾を行う。ブレンドし、ろ過する。

熟成 60%はオーク樽で9ヵ月熟成

酸度 6.50g/L

PH 5.00

残糖度 6.00g/L