



仕様

地域：アルゼンチン / メンドーサ / サン・ラファエル

スタイル：赤ワイン

葡萄品種：メルロー シラー テンプラニーリョ ボナルダ

テイスト：辛口

サーブ温度：14℃から16℃

容量：750ml

説明

地球の裏側から届くボデガス・ピアンキ渾身の赤ブレンド

1965年の設立なので、ラベルはややレトロに見えますが、南米では非常に人気があって年間約450万本が生産されています。

ドン・ヴァレンティン・ラクラードは、パトリシオ・タピアの「デスコルチャドス」誌で常に90ポイント前後の高評価を獲得しています。タピアはラテンアメリカではいつも指標とされるワイン評論家で、W&S誌にも執筆しています。

テイスティングノート ルビー色がかかった赤色で、中程度の濃さがある。若いワインを連想させ、新鮮な果実のアロマが基本的に際立っていて、プラム、ブラックベリー、イチジク、チェリーの含みがとてもよく調和している。驚くほどフレッシュな味わいを感じ、タンニンは柔らかく、繊細。バランスの取れた酸味は、中程度のボリュームがあり、長い余韻の後味が続く。

葡萄品種 ボナルダ、メルロー、テンプラニーリョ、シラー

畑 / 醸造方法

テロワール 南オアシス市/東オアシス市、メンドーサ

葡萄畑の位置 サン・ラファエル

地質 砂質と砂質ローム土壌

収穫 手摘み

収穫と醸造 収穫はワインに適した、十分な酸味と糖度の完璧なバランスを持つ頃に行う。すぐに除梗し、完全な状態の房は、26℃～27℃を維持し、発酵を行う。

酸度 5.3g/L

PH 3.65

残糖度 2.60g/L