



## 仕様

地域：ウルグアイ / ファニコ  
スタイル：赤ワイン  
葡萄品種：メルロー タナ マルスラン  
テイスト：辛口  
アルコール度数(%)：13%  
サーブ温度：16℃から18℃  
容量：750ml

## 説明

マグレ所有のワイナリーが贈る、果実味引き立つ渋みの強いワイン

ウルグアイはサステナブルなワイン造りの原則を守っているため、ウルグアイ産ブドウ、タナの出来は良く、ワイン造りに秀でている。メルローとブレンドすることで、伝統的な良さを保ちながら、個性的なスタイルを表現している。

**テイスティングノート** 濃い色合い。凝縮した風味と力強いタンニンを持ち、ラズベリーのアロマが広がる。エレガント、滑らかで複雑さを感じる、リッチでフルーティーなアロマは、ブルーベリー特有の風味を示す。味の濃い料理と好相性。

**葡萄品種** 50%メルロー、40%タナ、10%マルスラン

## 畑 / 醸造方法

**テロワール** 石灰岩と粘土質土壌。ボルドーと似た気候で、大西洋の影響を受け、夏は暖かい。  
**葡萄畑の位置** 海洋性と大陸性の両方の影響を受ける区画で栽培されているので、バランスのとれた葡萄を生む。  
**気候** 大西洋気候  
**地質** 石灰岩の下層土と珪質土壌  
**収穫** 機械  
**醸造** 25℃で発酵し、3週間マセラシオンを行う。  
**熟成** 8ヵ月熟成

**酸度** 3.10g/L  
**PH** 3.48  
**残糖度** 1.20g/L

## 受賞歴

ジェームス・サックリング 91ポイント!