



## 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：カベルネ・ソーヴィニヨン カベルネ・フラン

テイスト：辛口

アルコール度数(%)：14%

サーブ温度：16℃から18℃

容量：750ml

## 説明

**テイスティングノート** 深い赤色。ピーマンや赤果実のスパイスの効いた芳香を示す。味わいはほのかなチョコレートを含み、滑らかなタンニンと長い余韻の後味が続く

**合う料理** グリルした肉や、ジビエと好相性。

**葡萄品種** 50% カベルネ・ソーヴィニヨン、50% カベルネ・フラン

\*本ヴィンテージが在庫切れの場合、在庫があり価格が同様の場合は自動的に次のヴィンテージに変更されます、ご了承ください。

## 畑 / 醸造方法

**テロワール** トウルム、ペデルナル

**畑** サン・ファン

**気候** アンデス氷河が溶けた水を使った点滴灌漑、垂直トレリスを採用。

カベルネ・ソーヴィニヨン：ペデルナルヴァレー (1350 masl)/粗い土壌。

カベルネ・フラン：トウルム・ヴァレー (650 masl)/砂質土壌は、岩石の下層土を持つ。

**収穫** 手摘み

**醸造** 手摘み収穫。選果後除梗し、厳選した酵母とittoそに伝統的な発酵を行う。ロータリータンクでの発酵と空気圧式搾機で搾後、自然なマロラクティック発酵。清澄と澱引きし、アメリカンオークとフレンチオークの新樽で熟成。

**熟成** アメリカン・オークとフレンチ・オークの新樽で15ヶ月熟成を行う。

**酸度** 5.7g/l

**PH** 4.5

**残糖度** 5.3g/l