ラブ カベルネ･ソーヴィニヨン (2022)

9300591

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： カベルネ・ソーヴィニヨン

テイスト： 辛口

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 深い赤色。ブラックチェリーのアロマを示し、甘いスパイスの味わいに、ほのかにバニラを伴う。タンニンはとても柔らかく、後味は長く続く。
合う料理 バーベキューや熟成チーズなどと好相性
葡萄品種 100% カベルネ・ソーヴィニヨン
認証 サスティナブル認証 SMETA監査をクリア（ISO14000）

***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のでご了承ください。**

畑 / 醸造方法

テロワール トゥルム/ペデルナル
収穫 手摘み
醸造 除梗後、破砕し、コールドマセラシオンする。22-27℃で10日間発酵し、毎日デレスタージュとポンピングオーバーを2回行う。澱引きし、空気圧式圧搾後、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

受賞歴

サクラアワード2023　ゴールド！

PIEROTH

ピーロート・ジャパン株式会社

〒108-0075 東京都港区港南2丁目13番31号 ホームページ www.pieroth.jp
電話番号 (03)3458-4455 FAX (03)3458-4538 Eメールアドレス service@pieroth.jp