



## 仕様

地域：アルゼンチン / メンドーサ

スタイル：赤ワイン

葡萄品種：マルベック

テイスト：辛口

アルコール度数(%)：15%

サーブ温度：16℃から18℃

容量：750ml

## 説明

テイスティングノート輝きのあるピュアさを示し、ダークチェリー、ラズベリーのコンポート、バラ、スマイル、野生のタイムを伴う。生き生きとした新鮮味としっかりとした骨格を持ち、絹のように滑らかで、艶やか、噛み応えがあり、テクスチャーが包み込む。冷涼な気候で標高の高い畑から造る、傑出した逸品。

葡萄品種 マルベック

## 畑 / 醸造方法

**テロワール** グアルタジャリーは、最もフレッシュなアルゼンチンワインを造る場所の一つ。炭酸カルシウムを多く含む非常に古い土壌のため、世界的にも優れたマルベックを栽培することでも知られている。標高1,250mに位置し、メンドーサ州バジェ・デ・ウコの北部、ラス・トゥナス川によって形成された沖積扇状地の中にある。

**気候** 晴れて乾燥している

**地質** ミクロテロワール土壌、地表から120cmの深さまで砂の層があり、その上に炭酸カルシウムを多く含む丸い石の層がある。保水力は少ない土壌。

**醸造** 除梗後、

-100hlのコンクリートタンクで土着酵母と発酵

-発酵中、1日3回、4週間パンチングダウンする

-空気圧式搾機で搾

-300Lのフレンチオークの新樽に澱引きし、自然なマロラクティック発酵と18ヶ月間の熟成を行う

-無ろ過で瓶詰めする

## 受賞歴

ワイン・エンスージアスト 93ポイント！

後続2018ヴィンテージ

ヴィノマノス 95.5ポイント！

後続2020ヴィンテージ

ジェームス・サックリング 93ポイント！