



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：カベルネ・ソーヴィニヨン シラー マルベック

テイスト：辛口

アルコール度数(%)：14%

サーブ温度：15℃から17℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート メンドーサ州の中でも特に評価の高いバルンカスに位置するユニークなブドウ畑から生まれた、注目すべきワイン。石を多く含む土壌のお陰で、果実味がとても凝縮している。細心の注意を払いマルベックとカベルネをブレンドして造るこのプレミアムワインは、素晴らしい個性と並外れたポテンシャルを持つ。

合う料理 パスタ、さっぱりしたソース添えの赤身や白身肉

葡萄品種 60% マルベック、30% カベルネ・ソーヴィニヨン、10% シラー

*上記ヴィンテージが在庫切れの場合、価格が同様で在庫があれば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 メンドーサ

葡萄畑の位置 バルンカス、マイブ・メンドーサ

気候 温帯乾燥気候で、年間降水量は約200mm。毎日の気温差が大きく（昼夜の差が約20°）、夏の暖かさによって特徴付けられる。

地質 沖積土壌

収穫 手摘み

醸造 小さい籠で手摘み収穫する。畑での作業により深く凝縮した風味を得る。発酵前に72時間コールドマセレーションする。ステンレスタンクで25日間マセレーションを行う。新樽で18ヵ月熟成。テロワールを最大限表現するために、やさしくろ過し、リリースまで1年間瓶内熟成する。

熟成 カベルネ・ソーヴィニオンはアメリカンオーク樽、マルベックはフレンチオーク樽で18ヵ月熟成

酸度 5.85g/L

PH 3.7

残糖度 2.50g/L

受賞歴

ジェームス・サックリング 94ポイント！

後続2021ヴィンテージ
サクラアワード2023 ゴールド！