



## 仕様

地域：スペイン / マヨルカ

スタイル：赤ワイン

葡萄品種：カベルネ・ソーヴィニヨン メルロー

テイスト：辛口

アルコール度数(%)：14.5%

サーブ温度：18℃

容量：750ml

## 説明

**テイスティングノート** 表情豊かで、見事なバランスと優美さを示す。カベルネ・ソーヴィニヨンのカシスとブラックチェリーの風味が立ち上り、バニラと胡椒の含みが続く。最初はまろやかで、次第に味わいは滑らかになり、後味はとてもエレガント。凝縮して濃厚な味わいは、フレッシュさもあり、高い熟成のポテンシャルを感じる。

**葡萄品種** 牛肉、グリル肉などと好相性

**葡萄品種** 60% メルロー、40% カベルネ・ソーヴィニヨン

\*本ヴァ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ァ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** 砂地とローム質の土壌の区画からさらに厳選し、早期に収穫し、高い果実の新鮮さとフィネスを得る。

**葡萄畑の位置** ワイナリー周辺の葡萄畑は、保護地域（ヴィ・デ・ラ・テラ・マヨルカ）の一部

**気候** 地中海性気候

**地質** 35のテロワールは、粘土、石灰岩、砂、シルトなどの土壌を持ち、区画の向きも違い、さまざまな影響を受けている

**収穫** 手摘み：8月28日よりメルローの収穫が始まる

**醸造** グラヴィティフロー。オーク桶でゆっくりと管理しながら2週間-1ヵ月発酵を行い、最高のタンニンを得ながら、適度な果実味を抽出する。

**熟成** フレンチオーク樽（20%新樽、25%1年使用樽、25%2年使用樽）とステンレスタンクで12ヵ月熟成

**酸度** 5,3 g/L

**PH** 3.57

**残糖度** 2.30g/L

## 受賞歴

ジェームス・サックリング 92ポイント！