



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ヘッド・ワインメーカーのロドリゴ・ロメロとコンサルティング・ワインメーカーのポール・ホプスが、31の最高品質の樽より厳選する。色合いは黒に近い濃いスミレ色。ノーズは調和の取れた濃いスパイス、カシス、チェリーを示す。ブラックベリーとブルーベリーを含み、ほのかにトーストしたコーヒーを伴う。口に含むとピロードのように滑らかなタンニンと調和した濃い果実味が支配する。スモーキーさも前面に感じ、果実味も際立っている。優れたバランス、エレガンス、繊細さを持ち、熟成ポテンシャルも高い。グリルした肉、ラムのジビエ料理、熟成したハードチーズなどとよく合う。

合う料理 パスタ、クリームソースを使用した赤身や白身肉などと好相性

葡萄品種 80% マルベック、10% カベルネ・ソーヴィニヨン、10% シラー

*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 メンドーサ

葡萄畑の位置 バランカス、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時間コールドマセラシオンする。ステンレスタンクで25日間マセラシオンを行う。テロワールを最大限表現するために、丁寧にろ過する。

熟成 新樽で18ヵ月熟成（カベルネ・ソーヴィニヨ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）。リリースまで1年間瓶内熟成。

酸度 5.32g/L

PH 3.65

残糖度 2.00g/L

受賞歴

サクラアワード2023 ゴールド！