ウノ マルベック (2024)

9355223

アンティガル・ワイナリー・エステート

アルゼンチン

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： 13.5%

サーブ温度： 14℃から16℃

容量：750ml

説明

黒と赤果実の芳香と旨みが広がる、まろやかな味わい

テイスティングノート 深い赤の色調に紫の縁。プラムやチェリーなどの赤果実の芳香が際立ち、ほのかなスミレや甘いスパイスが加わる。スワリングすると樽熟成によるバニラやスモークのニュアンスが表れる。口に含むと、滑らかでまろやかなタンニンとバランスの取れた酸味が広がり、微かなチョコレートやタバコが引き立てる、並外れた赤と黒果実の風味を感じる。フルーティーでスパイシーなフィニッシュはフレッシュで、残る余韻は素晴らしく心地良い。
合う料理 赤身肉、パスタ、半熟成チーズなどと好相性。またそのままでも愉しめる
葡萄品種 マルベック
認証 ヴィーガン、LETIS、Orgánico Argentina

畑 / 醸造方法

葡萄畑の位置 マイプ・ヴァレー
気候 乾燥した気候
地質 砂質粘土質土壌
醸造 2日間ステンレスタンクでコールドマセラシオンし、22-24℃で厳選した酵母と土着酵母といっしょに発酵
熟成 50%ステンレスタンク、50%樽で10ヵ月熟成

酸度 5.50g/L
PH 3.50
残糖度 1.80g/L

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