



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 煮詰めたチェリー、カラント、白檀、ドライスパイス、レモンピール、ヨー
ド、ドライラベンダーの芳醇なアロマを示す。フルボディで、しっかりとしたクリーミーで滑らかな
タンニンを感じる。果実、スパイス、ドライフラワーの風味に、キノコや樹皮の土の含みが鮮やかに
重なり合い、突出した複雑さを表している。

葡萄品種 マルベック

*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

葡萄畑の位置 ウコ・ヴァレー

気候 乾燥した大陸性

地質 炭酸カルシウムを多く含む沖積土壌（多層な土壌）

収穫 手摘み

醸造 コンクリートタンクで5日間コールドマセラシオンを含み、計20-25日間マセラシオンする

熟成 30%は3000Lオーク桶、70%は300Lの新フレンチオーク樽で18ヵ月熟成

酸度 5.16g/L

PH 3.52

残糖度 2.40g/L

受賞歴

ジェームス・サックリング 97ポイント！