



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 マルベック

テイスト：辛口

アルコール度数(%)：14.5%

サーブ温度：15℃から17℃

容量：750ml

説明

オンラインショップ限定販売品

※ご注文タイミングにより、ご注文後に在庫切れとなる場合がございます。ご了承ください。

この特筆すべきワインは、メンドーサ地方のバルンカスという高く評価されている地域にあるユニークな畑を起源にもつ。この地域は非常に石の多い土壌で、その土壌がワインに果実味の凝縮感を与えている。このマルベックとカベルネの特別なブレンドは、細心の注意を払って造られる。このプレミアムワインは、唯一無二で素晴らしい熟成ポテンシャルを持つ。

テイスティングノート このワインはバルンカスのテロワールを最もよく表現している。色が濃く、ブラックペッパーのノートを持つ力強い香り。口に含むと濃厚で、余韻は長く、力強い。

合う料理 パスタや赤身やラムなどの肉、ドライチーズ、鉄板焼き

葡萄品種 81% カベルネ・ソーヴィニヨン、19% マルベック

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、年間約200mmの降雨。日夜の寒暖差は最大20℃あり、夏の暖かい気候が特徴的。

地質 沖積土壌

収穫 手摘み

醸造 深みのある凝縮した風味を得るため、小さい籠で選果しながら手摘み収穫する。発酵前に72時間コールドマセラシオンし、ステンレスタンクで25日間マセラシオンを行う。新樽で18ヶ月熟成する。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で熟成し、テロワールを最大限引き出す。瓶詰め前に軽くろ過し、リリースまで1年間瓶内熟成する。

熟成 18ヶ月熟成

酸度 6.15g/L

PH 3.58

残糖度 2.56g/L