



## 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

容量：750ml

## 説明

### 『世界のトップワインに上り詰めたアルゼンチンの至宝』

ニコラス・カテナ・サパータ・・・

2001年がファーストヴィンテージの彼らのフラッグシップワイン、『ニコラス・カテナ・サパータ』。このワインも契機となり、2005年ニコラス・カテナ氏は南半球のワイナリーとして初めて、デキャンター誌の『マン・オブ・ザ・イヤー』選出され、アルゼンチンワインを次世代へと推し進めた、と高く称されました。また、2018年12月に行われたG20ブエノスアイレスでのサミットの最終日、アメリカ大統領ドナルド・トランプ氏と習近平国家主席の夕食会で、ニコラス・カテナ・サパータ2014年がセレクトされました。

葡萄品種 カベルネ・ソーヴィニヨン 65%、マルベック 35%

## 畑 / 醸造方法

テロワール メンドーサ

葡萄畑の位置 標高：950～1450m

地質 アドリアンナ・ヴィニヤード：沖積土起源/砂利と石灰岩質土壌/底に丸い岩を含む。ニカシア・ヴィニヤード：沖積土起源/ローム質土壌/底に丸い岩を含む

収穫 手摘み

熟成 一部の区画はタンニンのストラクチャーとフレッシュさを高めるために房ごと発酵する。野生酵母といっしょに、小樽、コンクリート、ステンレスタンク、26～28℃で、10～15日間発酵後、マセラシオンを5～10日間行う。マロラクティック発酵を行い、その後フレンチオーク樽で18ヶ月間熟成する。冬の終わりに、ニコラス・カテナ・サパータ博士が瓶詰前の最終的なブレンドを監督している。

## 受賞歴

ジェームス・サックリング 98ポイント！

ティム・アトキン 98ポイント！

ロバート・パーカー/ワイン・アドヴォケイト 96ポイント！

ヴィノス 96ポイント！