



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(%)：14.5%

サーブ温度：16℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート マルベック品種典型のスミレがかった濃い色合い。ノーズは表情豊かで、プラムとチェリーに、ウコのマルベックの特徴的なスミレの花のアロマが支配する。口に含むとアタックはまろやかで滑らか、洗練された濃厚なタンニンの見事な核を感じる。

合う料理 グリル肉、フランス産チーズなどと好相性

葡萄品種 100% マルベック

畑 / 醸造方法

葡萄畑の位置 ヴィスタ・フローレス

気候 半砂漠気候

地質 大陸性のテロワールで、土壌は沖積土からなり、粘土、砂質、下層土に石が多く含まれているのが特徴的。

収穫 手摘み

醸造 ステンレスタンクで毎日ポンピングオーバーを行う、伝統的な醸造方法。コールドマセラシオンを5日間、発酵を24-28℃で25日間、マセラシオンは合計30日間行う。自然なマロラクティック発酵。

熟成 1/3フレンチオークの新樽、1/3 1年使用樽、1/3タンクで18ヵ月熟成

酸度 5.80g/L

PH 3.64g/L

残糖度 2.02g/L

受賞歴

ティム・アトキン 93ポイント！

サクラアワード2,022 ダブルゴールド！