



## 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！