



仕様

地域：アルゼンチン / メンドーサ / マイブ

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：15℃から17℃

容量：750ml

説明

テイastingノート クリーンでフルーティなノーズ、エレガントなオークの微かな香りのある、プラムとマルメロの香り。ブラックベリーとリコリスのフルーツの含み。パニラとオークのスモーキーなアクセントを持った豊かで長い余韻。

合う料理 グリルした肉、ラム肉料理またはイタリアのパスタ料理などと合わせて。

葡萄品種 100% マルベック

畑 / 醸造方法

土壌 フランクで石の多い土壌

収穫 手摘みで収穫

醸造 8℃の低温でマセラシオンを2日間行った後、厳選した酵母を添加し、26℃で15-20日間発酵させる。更にマセラシオンを10日間から15日間行う。

熟成 40%はアメリカンオーク樽で8ヶ月間熟成させ、きれいな組成を得る。

酸度 5.62g/l

PH 3.71

残糖度 2.31g/l

受賞歴

ジェームス・サックリング 91 ポイント！