



仕様

地域：アルゼンチン / サン・ファン

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(%)：13.5%

サーブ温度：16℃から18℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート スミレ色がかった濃い紫色。赤果実、チェリー、葡萄の心地よいアロマを示し、キャンディとバニラの含みを伴う。味わいはやさしく、タンニンは柔らかい。クリーミーさと肉厚なボリュームを感じる。熟したキャンディみみたいな果実の風味は、オークのトーストからくるスモークが完璧に組み合わせ、長い余韻の後味へと続く。

合う料理 グリルした赤肉、シチュー、マッシュルームソースの Pasta、チーズと好相性。

葡萄品種 100% マルベック

畑 / 醸造方法

土壌 水はけの良い砂質が基盤の河川起源の丸石の多い土壌

収穫 手摘み収穫

醸造 350kg容器で選果しながら手摘み収穫。除梗後、再度選果する。ステンレスタンクで発酵とマセラシオンを最低12日間、24-28℃で行う。空気圧式機で搾り、自然なマロラクティック発酵する。バーボン用のアメリカンオーク樽で12ヶ月熟成後、軽ろ過し、瓶詰する。

酸度 6.5g/l

PH 3.59

残糖度 7.9g/l

受賞歴

サクラアワード2022 ダブルゴールド！