



仕様

地域：アルゼンチン / サン・ラファエル

スタイル：ロゼワイン

葡萄品種：メルロー ポナルダ マルベック

テイスト：甘口

アルコール度数(%)：9.7%

サーブ温度：4℃から6℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート とても魅力的で魅惑的なピンク色。繊細な味わいは、爽やかな酸味に、赤果実と花の香りを含むアロマが包み込む。素晴らしいストラクチャーと甘さを示す。フレッシュなアロマは、柑橘系やミネラルを感じ、赤果実、ラズベリー、カラントのアロマと完璧なバランスが取れている。

葡萄品種 マルベック、メルロー、ポナルダ

畑 / 醸造方法

葡萄畑の位置 サン・ラファエル

気候 デイアマンテ川からの水と大陸性気候からの穏やかな風を受け、葡萄は安定して成熟する。畑は海拔600m-800mに位置し、昼夜の寒暖差の恩恵を受け、果実はバランス良く生育する。

地質 サン・ラファエルは、ローム質、砂質、シルト質の土壌を特徴とし、深さは様々で、小さな玉石がはっきりとした層になっている。土壌に含まれるシルトは、地所内の特定の区域に多く、植物が根から水分を吸収するのを妨ぐことにより、根はより深く張り巡らされる

醸造 エステートで栽培する葡萄と、協力関係にある様々な地域の生産者の葡萄から造る。従来の葡萄より早く収穫し、フレッシュで自然な酸味と低い糖度を実現し、この品種特有のアロマを最大限に表現する。収穫後丁寧な除梗を行い、温度を下げるために冷却交換機を介して、空気圧プレス機で压榨し、マストは約8℃の温度でステンレスタンクへ移す。厳選した酵母を使用し、15℃で平均15日間発酵を澱と一緒に進行。清澄、ろ過後、最後に同じ品種の天然マストを加えて、このワインが持つ1リットルあたり50~55グラムの糖度に達するようにする。安定させてから、瓶詰を行う。

酸度 6.60g/L

PH 3.3

残糖度 56.00g/L