



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：カベルネ・ソーヴィニヨン

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 反射する凝縮した赤色。グラスにつくワインの涙はきれいに組成したワインを示している。プラムのジャム、ピーマン、レーズンや木の含みの複雑な香りは、ほのかなバニラや砂糖漬けの含みを伴う。柔らかく熟成したタンニンと、長い余韻を持つワイン。

合う料理 パスタ、グリル肉、シチューなどと好相性

葡萄品種 100% カベルネ・ソーヴィニヨン

*本ヴィンテージが在庫切れの場合、在庫があり価格が同様の場合は自動的に次のヴィンテージに変更されますのでご了承ください。

畑 / 醸造方法

気候 日照量が多く、低い湿度、温度差の激しい気候

地質 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 サンファンのゾンダ・ヴァレーの厳選された畑の葡萄から造られる。除梗を行い、25 - 26℃で20日間コンクリートとステンレス・スチールタンクで発酵とマセラシオンを行う。パルーン型圧搾機で圧搾を行い、自然なマロラクティック発酵を行う。

熟成 バーボン用の アメリンカオーク樽で12ヵ月間熟成を行う