



## 仕様

地域：スロヴェニア / ヴィパーヴァ・ヴァレー

スタイル：赤ワイン

葡萄品種：メルロー バルベラ

テイスト：辛口

アルコール度数(%)：12.10%

サーブ温度：18℃から20℃

容量：750ml

## 説明

オンラインショップ限定販売品

**テイastingノート** 紫色を帯びた明るいルビー色。フルーティーで、中程度の芳香を示し、サワーチェリーやカラントを連想させ、白胡椒のニュアンスも感じられる。ボディは軽いですが、味わいはしっかりとしていて、優しい酸味を持つ。強すぎないタンニンは、強く長い余韻を支え、熟したチェリーの心地よいアロマが加わる。

**合う料理** 赤肉、熟成チーズなどと好相性

**葡萄品種** 60%メルロー、40%バルベラ

## 畑 / 醸造方法

**葡萄畑の位置** ヴィパーヴァ・ヴァレー

**気候** 亜地中海性気候

**地質** 厚い砂岩、泥岩層よりなる地層

**収穫** 手摘み

**醸造** ステンレスタンクで10日間マセラシオンする

**熟成** オーク樽で12ヶ月間熟成

**酸度** 6.14g/L

**PH** 3.49g/L

**残糖度** 2.40g/L