



## 仕様

地域：アルゼンチン / メンドーサ

スタイル：赤ワイン

葡萄品種：カベルネ・フラン

テイスト：辛口

アルコール度数(%)：14.5%

サーブ温度：16℃

容量：750ml

## 説明

**テイスティングノート** 中程度から濃厚な赤色。ノーズはカベルネ・フランのエレガンスを示し、ピーマンやバラのテロワールのミネラル感と、若干のオークのニュアンスによって形成されている。口当たりは中程度の強さで、滑らかなテクスチャーを持つ。エレガントで繊細な後味は、程よいオーク香を含み、品種の特徴を愉しむことができる。

**合う料理** グリルした肉、フランス産チーズなどと好相性

**葡萄品種** 100% カベルネ・フラン

\*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、ご了承ください。

## 畑 / 醸造方法

**テロワール** 沖積土に由来する大陸的なテロワール。粘土、砂、下層土に石の割合が多く、下層土に石が多く含まれている。

**葡萄畑の位置** ヴィスタ・フローレス

**収穫** 021年3月末までに手摘みで収穫。1999年植樹。植樹密度- 収量: 5 500本/ha- 7500kg/ha。サスティナブル農法。グイヨー、点滴灌漑が行われている。

**醸造** 2伝統的な醸造を行う。ステンレスタンクで毎日ポンピングオーバーし、25日間のマセラシオン（発酵：24~28℃で15~20日間）と自然なマロラクティック発酵。

**熟成** 100%フレンチオーク樽で14ヵ月熟成

**酸度** 6.21g/L

**PH** 3.65

**残糖度** 1.98g/L

## 受賞歴

デスコルチャドス 93ポイント!

ティム・アトキン 92ポイント!

後続2022ヴィンテージ

ジェームス・サックリング 90ポイント!

ティム・アトキン 92ポイント!