



## 仕様

地域：アルゼンチン / メンドーサ

スタイル：ロゼワイン

葡萄品種：マルベック

テイスト：辛口

アルコール度数(%)：11.5%

サーブ温度：5℃から8℃

容量：750ml

## 説明

**テイスティングノート** ブラックベリー、ラズベリー、チェリーと花のアロマを示す。フレッシュで芳醇さの中に、ほのかな柑橘を伴い、ベリー果実のフルーティーさを際立たせている。素晴らしい酸味のバランスを持つ。

**合う料理** シーフード、パスタ、熟成チーズなどと好相性

**葡萄品種** 100% マルベック

## 畑 / 醸造方法

**テロワール** メンドーサ、アルゼンチン

**葡萄畑の位置** バランカス、マイプ

**気候** 温帯乾燥気候、年間約200mmの雨が降る。毎日の寒暖差が大きく、（昼夜最大20℃の差）夏の暖かさが特徴的。

**地質** 石を多く含む土壌

**収穫** 手摘みと機械

**醸造** 最適な熟度で収穫。最新技術を用い醸造を行い、傑出した官能的なワインを生み出す。厳選された酵母を使用し、低温で発酵し、フルーティでフレッシュ、上質なワインを造る。

**熟成** 1ヶ月

**酸度** 6.50g/L

**PH** 3.20

**残糖度** 1.60g/L