



## 仕様

地域：アルゼンチン / メンドーサ / マイブ  
スタイル：赤ワイン  
葡萄品種：カベルネ・ソーヴィニヨン マルベック  
テイスト：辛口  
アルコール度数(%)：14%  
サーブ温度：15℃から17℃  
容量：750ml

## 説明

**テイスティングノート** 熟したプラムとラズベリーを示し、微かにトーストを含む。スパイスとチョコレートのニュアンスが感じられ、長く焦点の定まった後味が続く。複雑でバランスが取れていて、素晴らしくエレガント。

**合う料理** 赤肉、ラム肉料理、パスタ、上質な熟成チーズなどと好相性。

**葡萄品種** 50% マルベック、50% 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

テロワール メンドーサ

**葡萄畑の位置** バランカス、マイブ/メンドーサ

**気候** 気候は温帯乾燥気候で、年間降雨量は約200ミリ。日中の寒暖差は20℃、夏の暖かさが特徴的。

**地質** 沖積土壌

**収穫** 手摘み収穫

**醸造** 8℃で2日間マセラシオンし、厳選した酵母と25-28℃で10日間発酵を行う。マロラクティック発酵後、100%アメリカン・オーク樽で8ヵ月熟成し、瓶詰を行う。4ヵ月瓶熟成後、リリース。

**熟成** 40%アメリカンオーク樽で8ヵ月熟成

**酸度** 5.65g/L

**PH** 3.69

**残糖度** 2.00g/L