



## 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：マルベック

テイスト：辛口

アルコール度数(%)：14%

サーブ温度：16℃

容量：750ml

## 説明

**テイastingノート** スミレがかった濃い赤色。フルーティーでフレッシュなノーズは、テロワールに成るハーブのスパイスで魅力的な含みを示す。まっすぐに生き生きとした味わいは、甘いタンニンと適度な酸味のバランスを持つ。オーク（バニラ）の香りが続き、複雑さを増し、際立ったマルベックの特徴を表す。若く、フレッシュでフルーティーなワイン、今が飲み頃。

**合う料理** グリルした肉、フランス産のチーズ。中華料理：牛肉の黒胡椒炒め、日本料理：肉の鉄板焼き、韓国料理：砂糖や蜂蜜が少なめのプルコギなどと好相性

**葡萄品種** 100% マルベック

\*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

**葡萄畑の位置** ヴィスタ・フローレス

**気候** 半砂漠気候

**地質** 沖積土に由来する大陸的なテロワール。粘土質と砂質、下層土に石の割合が多い土壌。

**収穫** 手摘み

**醸造** ステンレスタンクで毎日ポンピングオーバーを行いながら、伝統的な醸造を行う。10-15日間マセラシオンし、自然のマロラクティック発酵する。

**熟成** 70%ステンレスタンク、30%2年目のフレンチオーク樽で12ヵ月熟成

**酸度** 5.68g/L

**PH** 3.7

**残糖度** 1.33g/L