



## 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：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astingノート** 紫がかった濃いスミレ色。ブラックチェリー、熟したプラム、スミレの凝縮したアロマを示し、ノーズは樽熟成の時間を表し、なめし革のニュアンスが強調されている。口当たりは柔らかく、ピロードのように滑らかで、爽やかな酸味と熟したタンニンを持ち、後味は甘くスパイシーでビターなカカオが感じられる。

**合う料理** パスタ、赤肉、チーズなどと好相性

**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

**テロワール** 石を多く含む、アンデス山脈の麓に位置するテロワール

**葡萄畑の位置** バランカス

**気候** 乾燥している。夏は非常に暑く、冬は寒い

**地質** 石を多く含む土壌

**収穫** 手摘み

**熟成** バランカス、マイブの畑で栽培された葡萄から造る。メンドーサで最高のワイン生産地の1つは、最適な気候と土壌で知られている。発酵前に48時間のコールドマセラシオンする。ステンレスタンクで醸造し、15-20日間マセラシオンを行う。マロラクティック発酵後、オークの新樽で12ヵ月熟成、内20%フレンチオーク、80%アメリカンオーク樽を使用。瓶詰めし、6ヵ月後リリースする。

**酸度** 5.62g/L

**PH** 3.70

**残糖度** 1.60g/L

## 受賞歴

**デコルチャドス** 91ポイント!

**ティム・アトキン** 91ポイント!

**デキャンタ** 88ポイント!