

アグアリベイ (2018)

9279613

パロン・エドモンド・ド・ロー
トシルト

アルゼンチン



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

*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。

テイスティングノート 紫がかった濃い赤色。フルーティーでフレッシュ。テロワールに成るハーブがスパイシーで魅力的な香りを示す。生き生きとしていて、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、際立った特徴を表す。若く、フレッシュでフルーティー、すぐ飲んで楽しめる。

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。

葡萄品種 100% マルベック

畑 / 醸造方法

気候 準砂漠気候

土壌 大陸テロワール、粘土質と砂質で構成され、高い割合の石を含む沖積層起源の土壌。

醸造 ステンレススティールタンクで毎日ポンピングオーバーを行い、マセラシオンは10-15日間。とマロラクティック発酵も行う。

熟成 70%はステンレススティールタンク、30%は2回目のフレンチ・オーク樽を使用し、12ヵ月熟成。

酸度 5.25 g/L

PH 3.7

残糖 1.76 g/L

受賞歴

サクラアワード2021 銀賞！