



## 仕様

地域：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(%)：14.5%

## 説明

**テイastingノート** マルベック品種典型の濃いスミレ色。ノーズは表情豊かで、プラムとチェリーに、ウコのマルベックの特徴的なスミレの花のアロマが支配する。口に含むとアタックはまるやかで滑らか、洗練された濃厚なタンニンの見事な核を感じる。

**合う料理** グリル肉、フランス産チーズなどと好相性

**葡萄品種** 100% マルベック

## 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** 大陸性のテロワール。沖積土土壌、粘土と砂、下層土に石を多く含む。

**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う伝統的な醸造方法。30日間のマセラシオン（低温マセラシオン：5日間、発酵：25日間、24-28℃）。自然なマロラクティック発酵。

**熟成** 1/3フレンチオークの新樽、1/3 1年使用樽、1/3タンクで18ヵ月熟成

**酸度** 5,4 g/l

**残糖度** 2,16 g/l

## 受賞歴

ティム・アトキン 93ポイント！

ロバート・パーカー/ワイン・アドヴォケイト 92ポイント！

ジェームス・サックリング 93ポイント！<