



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 複雑で素晴らしいバランスを示し、長く柔らかいタンニンを持つ。エレガントで、熟したプラムとラズベリーを含み、微かにトーストとスパイスに、チョコレートも感じる。長く続く後味は、焦点が定まっている。

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 60% マルベック、40% カベルネ・ソーヴィニヨン

畑 / 醸造方法

テロワール メンドーサ

畑 バランカス、マイブ/メンドーサ

気候 温暖な気候、年間降水量は約200mm。激しい寒暖差と（昼夜とでは最大20℃違う）、夏の暖かさが特徴的。

土壌 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 アメリカンオーク樽で8ヵ月熟成

酸度 5.62g/L

PH 3.67

残糖 3.00g/L