



仕様

地域： メンドーサ

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%

説明

テイastingノート メンドーサのバランスに位置する高品質な葡萄から造る。この地域は非常に石を多く含む土壌で、凝縮した果実が実。マルベックとカベルネ・ソーヴィニヨンをブレンドしたプレミアムワインは、素晴らしい個性と卓越した熟成のポテンシャルを備えている。色合い、アロマ、風味、後味は完璧に融合している。まろやかで魅惑的、柔らかいタンニンとエレガントなスタイルを伴う。

合う料理 パスタや赤/白肉とさっぱりしたクリームソース添えなどと好相性。

葡萄品種 マルベック 82%、カベルネ・ソーヴィニヨン 18%
希望小売価格 ¥19,580 (税込)

畑 / 醸造方法

テロワール メンドーサ

葡萄畑の位置 バランカス、マイプ・メンドーサ

気候 気候は温帯乾燥気候で、年間約200mmの降雨量。毎日の寒暖差が激しく、(昼夜で最大20℃違う)夏の暖かさが特徴的。

地質 沖積土壌

収穫 手摘み

醸造 小さい籠で手摘み収穫する。深い風味を得るために、畑で厳しい管理を行っている。発酵前に72時間コールドマセレーションし、ステンレスタンクで25日間マセレーションする。オークの新樽で18ヵ月熟成する。カベルネ・ソーヴィニヨンはアメリカンオーク樽、マルベックはフレンチオーク樽で熟成。特徴を最大限引き出すために丁寧なる過後、瓶詰を行い、1年後リリースする。

熟成 オーク樽で18ヵ月熟成

酸度 6.15g/L

PH 3.50g/L

残糖度 2.35g/L

受賞歴

ロバート・パーカー/ワイン・アドヴォケイト 93ポイントIWSC シルバーメダル