

BRAMARE

VIÑA COBOS

Luján de Cuyo Appellation

PAUL HOBBS

2014

ブラマーレ マルベック
ルハン・デ・クージョ メンドーサ

VARIETAL COMPOSITION
100% Malbec

HARVEST

手摘み、2014年4月4日～22日

APPELLATION

ルハン・デ・クージョ メンドーサ

VINEYARD

伝統的で著名なメンドーサのルハン・デ・クージョ・アペレーションの畑、標高1,000m～1,060mの半砂漠的気候

SOIL

土壌は混交で砂と砂利がメイン。斜面にあり水はけが良く、痩せている。

GROWING SEASON

乾燥していて暖かい春の影響で早めに発芽し、生育期が始まりました。ブドウは順調に成長し、12月中旬から3月下旬までは雨が多く降りましたが、入念な畑作業を行ったためブドウへの影響は最小限に抑えることができました。生理的な成熟が若干遅く、例年よりも遅めに収穫を行いました。収量は1エーカーあたり2.0～3.79トンでした。

AGING & BOTTLING

フレンチオーク新樽15%、アメリカンオーク新樽20%、旧樽65%で17ヶ月熟成。2015年10月に瓶詰。無濾過・無清澄。

TASTING NOTE

深みある赤と青紫色。凝縮されていて、胡椒、クローヴ、シナモン等のスパイシーなアロマと黒果実があり、ほのかにバラを思わせます。口当たりはとてもスムーズで骨格があり、噛めるような感覚のタンニンがあります。バランス良く、余韻が長いワインです。

希望小売価格：¥5,600（税別）



WINEINSTYLE

〒106-0045 東京都港区麻布十番1-5-30 十番董友ビル2階
t: 03-5413-8831 || info@wineinstyle.co.jp || www.wineinstyle.co.jp



VIÑA COBOS

180604