

BRAMARE

MALBEC MARCHIORI VINEYARD, LUJÁN DE CUYO

ブラマーレ マルベック マルキオーリ・ヴィンヤード ルハン・デ・クージョ



品種	100% Malbec
ヴィンテージ	2013
収穫	4月23日、手摘み
畑	マルキオーリ・ヴィンヤード、3.264 f.a.s.l.、ケーン・ブルーニング、畝に沿った灌漑ライン、ブドウの樹齢は50年以上
原産地	ルハン・デ・クージョは歴史的にもメンドーサの主要なワイン生産地として知られる地域です。標高が高く（900m～1,070m）半砂漠気候で養分の低い砂利の多い土壌で高品質のブドウを栽培するのに最適な土地です。
土壌	この区画は地層が深く、表土は灰色粘土、石灰質と砂質ロームで、下層土は水はけの良い砂利で構成されます。有機物が少なく、PHはやや高め（6.5～7.5）の土壌です。
ヴィンテージ・ノート	冬は乾燥していました。春は寒暖の差が適度にあり、11月～12月に雹の降りましたが、ブドウに影響はありませんでした。開花の時期にはとても良い気候でした。ブドウは問題なく結実し、凝縮感とエレガンス、ピュアな一面と成熟したタンニン、果実のストレートさが感じられるバランスの良いワインに仕上がりました。
収量	1.78トン/エーカー
1次発酵	培養酵母と天然酵母使用、密閉式ステンレスタンク（8t）
マセレーション	5日間のコールドソーク、合計29日間
二次発酵	樽の中で自然に起こるマロラクティック発酵、3ヶ月間
熟成	60%フレンチオーク新樽、5%アメリカンオーク新樽、35%旧樽で17ヶ月
ボトリング	2014年11月、無濾過・無清澄
テイस्टィング・ノート	濃い紫色。赤いバラの花やスマイル、ミネラル、赤果実、鉛筆の芯、タバコ、チョコレートと赤果実、クローヴや胡椒を思わせるスパイシーなアロマがあります。口に含むと、ピロードのようななめらかさがと甘酸っぱさがあり、熟したタンニンを感じます。カラメルやはちみつのニュアンスがあり、とてもエレガントで凝縮した長い余韻があります。
参考小売価格（税別）	¥12,000

WINEINSTYLE

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



VIÑA COBOS

180604