VIÑA COBOS

COBOS

Malbec

2018

2018
ヴィーニャ・コボス
コボス マルベック

VARIETAL COMPOSITION
マルベック 100%

HARVEST
手摘み、2018 年 3 月 13 日～4 月 11 日

APPELLATION
ヴァジェ・デ・ウコ、ルハン・デ・クージョ

GRAPE SELECTION
自社畑の中から最高品質の樹と房のみを選別

GROWING SEASON
2018 年は、生育期を通じて素晴らしい気候条件が整っていた年でした。気温は平均的、降雨量は最低限で、ここ数年よりも寒暖差が大きかったためメンドーサらしい生育期となりました。畑が健康だったため、収穫時のブドウの色づきと凝縮感は素晴らしいものでした。収穫はトゥヌヤンのロス･アルボレスのシャルドネが 2 月 16 日に始まり、4 月 20 日のトゥプンガトのエル･ペラルのカベルネ・ソーヴィニヨンで終わりを迎えました。

AGING & BOTTLING
フレンチオーク（タランソー社製）新樽 63%と 1 年使用済みの樽 37%で 18 ヶ月間熟成
無濾過無清澄で 2019 年 10 月に瓶詰め

TASTING NOTES
深みのあり少し黒いトーンのある赤紫。黒系果実、スパイス、黒鉛、そしてブルーベリーやアンデスに自生するジャリラやタイムなどの複雑な香り。エレガントな味わいに、なめらかなタンニンと長い余韻が感じられる。

希望小売価格：¥56,000（税別）



WINE&STYLE 東京都港区麻布十番 1-5-30 2F tel: 03-5413-8831 || fax: 03-5413-8833 || info@winetostyle.co.jp