

ブランド名（和）エル・エステコ
ブランド名（英）El Esteco
商品名（和）ドンダビ ブレンド オブ テロワールズ マルベック・マルベック
商品名（英）Don David Blend of Terriors Malbec Malbec
格付カルチャキ・ヴァレー

定番



生産国	アルゼンチン	商品コード	63420
生産地域	カルチャキ・ヴァレー	JANコード	7790189042818
生産者名	ボデガ・エル・エステコ	アルコール度数	14 % vol
生産者名（英）	Bodega El Esteco	適温	16 ~ 18
生産年	2022年	栓の仕様	コルク
色	赤	樽熟成	樽熟成（無）
味	辛口	品目	果実酒(ワイン)
ボディ	フルボディ	希望小売価格(外税)	2,000円
容量	750ml		
ぶどう品種	マルベック100 %		

カファジャテとチャナル・ブンコの2つのテロワールをブレンドしたワイン。プラムやマーマレード、熟した赤系果実の香りにミントやハーブのニュアンス。濃厚ながらも果実味と酸味の調和が取れた味わいで、エレガントな余韻。

色・香・味わい

栽培方法・製法

▶色合いについて

色調は深く、紫がかったダークレッド。

▶栽培方法について

標高1700mの痩せた沖積土、高日照、低湿度、昼夜の温度差があるカファジャテの葡萄と、標高1900mの砂漠気候、寒冷高地で石灰質土壌を持つチャナル・ブンコの葡萄をブレンド。手摘みで収穫。

▶製法について

8 にて発酵前低温浸漬を行う。土着の選抜酵母を使用し26-28 でアルコール発酵後、最長28日間の発酵後浸漬を行う。マロラクティック発酵も自然に行う。オーク樽は使用せず、コンクリートタンク(エッグタンク)で熟成。

▶香りについて

プラムやマーマレード、熟した赤系果実の香り。清涼感を演出するミントとハーブのニュアンス。

サイズ

▶味わいについて

甘く丸みのあるタンニンが印象的で、ジューシーな果実味の辛口フルボディ。熟した赤系果実の果実味をしっかり感じ取れ、濃いながらも果実味と酸味の調和が取れた味わい。樽熟はないがカカオを感じるエレガントな余韻が長く続く。

入り数	12本
ケース重量(kg)	17.6
単品重量(kg)	1.4

ケースサイズ 高さ×幅×奥行(cm)	34 × 24 × 32
単品サイズ 高さ×幅×奥行(cm)	33 × 7 × 7

受賞歴

このワインに合う料理は？

牛肉のタタキ、熟成肉のステーキ、黒酢肉団子