

# バルカンカス トソ (2020)

9286923

ボデガス・ヴィニャード パスカル・トソ

アルゼンチン



## 仕様

地域：アルゼンチン / メンドーサ / マイプ

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

ティスト：辛口

アルコール度数：14%

サーブ温度：15°Cから17°C

容量：750ml

## 説明

テイスティングノート 複雑ですばらしいバランスを示し、長く柔らかいタンニンを持つ。エレガントで、熟したプラムとラズベリーを含み、微かにトーストとスパイスに、チョコレートを感じる。長く続く後味は、焦点が定まっている。

合う料理 赤肉、ラム肉料理、パスタ、上質な熟成チーズなどと好相性。

葡萄品種 60% マルベック、40% カベルネ・ソーヴィニヨン

## 畠 / 醸造方法

テロワール メンドーサ

畠 バランカス、マイプ/メンドーサ

気候 溫暖な気候、年間降水量は約200mm。激しい寒暖差と（昼夜とでは最大20°C違う）、夏の暖かさが特徴的。

土壌 沖積土壌

収穫 手摘み収穫

醸造 8°Cで2日間マセラシオンし、厳選した酵母と25-28°Cで10日間発酵を行う。マロラクティック発酵後、100%アメリカン・オーク樽で8ヶ月熟成し、瓶詰を行う。4ヶ月瓶熟成後、リリース。

熟成 アメリカンオーク樽で8ヶ月熟成

酸度 5.62g/L

pH 3.67

残糖 3.00g/L