



仕様

地域：アルゼンチン / メンドーサ

スタイル：赤ワイン

葡萄品種：シラー

テイスト：辛口

サーブ温度：15℃から17℃

容量：750ml

説明

オンラインショップ限定販売品

イタリア・ピエモンテからアルゼンチンに移住したパスカ・トソが1890年にワイナリーを設立。一世紀以上の歴史を刻む高品質ワインの生産者。このシラーは樹齢60年の葡萄樹を使った格調高いワインです。スミレのような色合いとフルーティーな香りが特徴。ブラックベリー、スパイス、タバコを連想させ、リッチで長い余韻があります。

テイスティングノート スミレ色。ノーズはフルーティー、樹齢60年のブドウを使用した名高いワイン。ブラックベリー、スパイス、タバコの香りを示し、リッチで長い余韻の後味が続く。

合う料理 赤肉、パスタ、熟成チーズと好相

葡萄品種 100% シラー

畑 / 醸造方法

気候: 温帯乾燥気候、年間降水量は約200mm、恵みをもたらす南西の風。日中の気温差が大きく（昼夜の差が最大20°）、夏の気温は高い。

地質: フランクで石の多い土壌

収穫: ブドウのポテンシャルを最大限に引き出すため、畑は慎重に管理する。収穫は小さいかごを使い、選果し、手摘みで行う。

醸造: 発酵前に48時間のコールド・マセラシオンを行い、醸造はステンレス・スティールタンクで行う。

熟成: 15日～20日間ステンレス・スティールタンクでマセラシオンし、フレンチ・オークの新樽で14ヵ月熟成を行う。可能な限り表情を豊かにするため、瓶詰前に優しくろ過し、瓶詰め後、温度管理されたセラーで6ヶ月間熟成させリリースする。

酸度: 5.92g/l

PH: 3.6

残糖: 2.50g/l

受賞歴

サクラアワード ゴールド！
シラー デモンデ ゴールド！