



## 仕様

地域：アルゼンチン / メンドーサ / マイブ

スタイル：赤ワイン

葡萄品種：カベルネ・ソーヴィニヨン

テイスト：辛口

アルコール度数：14.0%

サーブ温度：15°Cから17°C

容量：750ml

## 説明

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ル・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。このカベルネは上品なスタイル、すばらしいボイセンベリーやラズベリーの果実味を含みます。たっぷりとしたバニラ、スパイス、チョコレートを示し、長く、しっかりとした後味。エレガントで複雑、甘いけれど一貫したタンニン。

**テイastingノート** 上品なスタイル、すばらしいボイセンベリーやラズベリーの果実味を含む。たっぷりとしたバニラ、スパイス、チョコレートを示し、長く、しっかりとした後味。エレガントで複雑、非常に甘いが一貫したタンニンを持つ。

**合う料理** パスタ、赤肉、ラム、チーズなどと好相性

**葡萄品種** 100% カベルネ・ソーヴィニヨン

## 畑 / 醸造方法

テロワール メンドーサ

**葡萄畑の位置** マイブ、メンドーサ

**気候** 温帯乾燥気候、降雨量年間約200mm。寒暖差は最大20°Cあり、夏季の暑さは特徴的。

**地質** 石を含む土壌

**収穫** 手摘みと機械収穫

**醸造** 発酵前に72時間コールドマセラシオンを行う。ステンレスタンクで、15-20日間マセラシオンし、マロラクティック発酵後、20%フランス産、80%アメリカ産のオーク樽で12ヶ月間熟成する。3ヶ月の瓶熟成を経てリリース。

**熟成** 225lのオーク樽で12ヶ月熟成、内50%新樽。

**酸度** 5.62g/l

**PH** 3.63

**残糖度** 2.45g/l

## 受賞歴

ジェームス・サックリング 94ポイント!