トソ マルベック (2021)

9299140

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： マルベック

テイスト： 辛口

アルコール度数： 14.0%

サーブ温度： 15℃から17℃

容量：750ml

説明

果実とオークのリッチさ。アルゼンチンを代表する赤

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。高品質な土壌、理想的な気候のマイプ地区はアルゼンチン国内でも最高品質の葡萄の生産地となりました。一世紀以上の歴史を刻む生産者。アルゼンチンの代表的な品種マルベックで造られるこのこのワインは、プラムとマルメロのアロマにオークのニュアンスがエレガントさを演出。ブラックベリーの果実味が口に広がり、リッチで長い余韻を持ちます。

テイスティングノート クリーンでフルーティなノーズ、プラムとマルメロの芳香を示し、微かにエレガントなオークを伴う。ブラックベリーとリコリスの果実味を含み。リッチで長い後味は、バニラとオークの余韻を感じる。
合う料理 グリルした肉、ラム肉料理またはイタリアのパスタ料理などと合わせて。
葡萄品種 100% マルベック

***本ヴィンテージが在庫切れの場合、在庫があり価格が同様の場合は自動的に次のヴィンテージに変更されますのでご了承ください。**

畑 / 醸造方法

テロワール メンドーサ
葡萄畑の位置 マイプ、メンドーサ
気候 気候は温帯乾燥気候で、年間約200mmの雨が降る。寒暖差が大きく（昼夜最大20℃違う）、夏の暖かさが特徴的。
地質 石を多く含む
収穫 手摘みと機械
醸造 8℃で2日間コールドマセラシオンし、厳選酵母といっしょに26℃で15-20日発酵する。更に10-15日間マセラシオンにかかる。40%はアメリカンオーク樽で8ヵ月熟成し、ストラクチャーを得る。瓶詰め前にろ過し、鮮やかさを引き出す。
熟成 8ヵ月

酸度 4.65g/l
PH 3.88
残糖度 1.85g/l

受賞歴

ジェームス・サックリング　92ポイント！

PIEROTH

ピーロート・ジャパン株式会社

〒108-0075 東京都港区港南2丁目13番31号 ホームページ www.pieroth.jp
電話番号 (03)3458-4455 FAX (03)3458-4538 Eメールアドレス service@pieroth.jp