トソ・アルタ マルベック (2021)

9309980

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

テイスティングノート スミレ色がかった深い紫色。ノーズはスミレ、赤や黒果実の含みを示す。口に含むとブラックベリー、プラム、スパイス、タバコを感じる。リッチで長い余韻の後味が続き、長く柔らかいタンニンを伴う。
合う料理 パスタ、赤身肉、ラム、ドライチーズなどと好相性
葡萄品種 100% マルベック

*上記ヴィンテージが在庫切れの場合、価格が同様で在庫があれば自動的に次のヴィンテージに変更されます、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 温帯乾燥気候、年間降水量は約200mm。毎日の昼夜では20℃の寒暖差があり、夏の暖かさが特徴的。
地質 沖積土壌
収穫 手摘み
醸造 葡萄のポテンシャルを最大限に引き出すために、畑での作業は慎重に管理する。発酵前に48時間のコールドマセラシオンする。醸造はステンレスタンクで行い、15日-20日間マセラシオンする。フレンチオーク樽で16ヵ月熟成し、最大限テロワールを表現するために、瓶詰前にやさしくろ過する。瓶詰後、6ヵ月後、リリースする。
熟成 225Lのフレンチオーク樽で16ヵ月熟成、内65%新樽、35%使用樽。
酸度 5.55g/L
PH 3.70
残糖度 2.05

受賞歴

サクラアワード2023　ダイヤモンドトロフィー！
ヴィノス　92ポイント！
デコルチャドス　92ポイント！

後続2022ヴィンテージ
サクラアワード2024　ゴールド！
デコルチャドス　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