バランカス トソ (2022)

9308883

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 熟したプラムとラズベリーを示し、微かにトーストを含む。スパイスとチョコレートのニュアンスが感じられ、長く焦点の定まった後味が続く。複雑でバランスが取れていて、素晴らしくエレガント。
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 50% マルベック、50% カベルネ・ソーヴィニヨン

***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 バランカス、マイプ/メンドーサ
気候 気候は温帯乾燥気候で、年間降雨量は約200ミリ。日中の寒暖差は20℃、夏の暖かさが特徴的。
地質 沖積土壌
収穫 手摘み収穫
醸造 8℃で2日間マセラシオンし、厳選した酵母と25-28℃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ヵ月熟成し、瓶詰を行う。4ヵ月瓶熟成後、リリース。
熟成 40%アメリカンオーク樽で8ヵ月熟成

酸度 5.65g/L
PH 3.69
残糖度 2.00g/L

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