トソ カベルネ・ソーヴィニヨン (2022)

9313198

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

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℃から17℃

容量：750ml

説明

パスタ、赤肉、チーズとともに重厚感を味わう一本

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して以来、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。本品はクリーンでフルーティなノーズ、プラムとカリンのアロマ、エレガントなオークの含み。ブラックベリーとリコリスの果実味のマイルドなブーケが現れます。長い余韻はバニラとオークのスモーキーなアクセントへと続きます。

テイスティングノート スッキリとしたフルーティーなノーズを示し、プラムやカリンを想起させるアロマを感じ、エレガントなオークのタッチを伴う。マイルドな味わいのブーケは、ブラックベリーやリコリスなどの果実味を含む。濃厚でがっしりとしていて、リッチで長くスモーキーなアクセントと、バニラとオークの余韻が続く。
合う料理 パスタ、赤身肉、熟成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 マイプ、メンドーサ
気候 温暖で乾燥している気候。年間約200 mmの降雨があり、南西の風が吹く。寒暖差があり（昼と夜の差が最大20℃）、夏の暖かさによって特徴付けられる。
地質 石を多く含む土壌
収穫 手摘みと機械
醸造 発酵前にコールドマセラシオンを48時間行い、ステンレスタンクで15-20日間、マセラシオンする。
熟成 40%はアメリカンオーク樽で12ヵ月、残りは8ヵ月熟成

酸度 5.17g/L
PH 3.756
残糖度 2.40g/L

受賞歴

デキャンター　90ポイント！
サクラアワード2023　ゴールド！

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