トソ・アルタ シラー (2022)

9320128

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： シラー

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 樹齢60年の葡萄から造る特別な一本。スミレ色。ほのかなスミレを含む、素晴らしくフルーティーなノーズを示す。ブラックベリー、スパイス、タバコの味わいが感じられ、濃厚で長い余韻の後味が続く。
合う料理 赤身肉、パスタ、熟成チーズなどと好相性
葡萄品種 100% シラー

***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、ご了承ください。**

畑 / 醸造方法

テロワール フランクで石を多く含む土壌**気候** 温帯乾燥気候、年間降水量は約200mm、南西風。寒暖差20℃で、夏の暖かさが特徴的。
地質 西のプレコルディレラと東の花崗岩の間にある広大な堆積盆地。南にはルンルンタとバランカスの丘がある。
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、畑は慎重に管理している。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。フレンチオークの新樽で14ヵ月熟成する。瓶詰め前に少しろ過後、瓶詰し、６ヵ月後リリースする。
熟成 フレンチオークの新樽で14ヵ月熟成後、瓶詰めし、6ヵ月後にリリースする

酸度 5.92g/L
PH 3.60
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