トソ マルベック レゼルバ (2022)

9332438

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 紫がかった濃いスミレ色。ブラックチェリー、熟したプラム、スミレの凝縮したアロマを示し、ノーズは樽熟成の時間を表し、なめし革のニュアンスが強調されている。口当たりは柔らかく、ビロードのように滑らかで、爽やかな酸味と熟したタンニンを持ち、後味は甘くスパイシーでビターなカカオが感じられる。
合う料理 パスタ、赤肉、チーズなどと好相性
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 石を多く含む、アンデス山脈の麓に位置するテロワール
葡萄畑の位置 バランカス
気候 乾燥している。夏は非常に暑く、冬は寒い
地質 石を多く含む土壌
収穫 手摘み
熟成バランカス、マイプの畑で栽培された葡萄から造る。メンドーサで最高のワイン生産地の1つは、最適な気候と土壌で知られている。発酵前に48時間のコールドマセラシオンする。ステンレスタンクで醸造し、15-20日間マセラシオンを行う。マロラクティック発酵後、オークの新樽で12ヵ月熟成、内20%フレンチオーク、80%アメリカンオーク樽を使用。瓶詰めし、6ヵ月後リリースする。

酸度 5.62g/L
PH 3.70
残糖度 1.60g/L

受賞歴

コンクール・モンディアル・ド・ブリュッセル2025　シルバー・メダル！
デコルチャドス　91ポイント！
ティム・アトキン　91ポイント！
デキャンタ　88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