

マグダレナ トソ (2022)

9357443

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 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：16℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート 黒に近い濃いスミレ色。ノーズは調和の取れた強いスパイス、カシス、チェリーを示す。ブラックベリーとブルーベリーを含み、ほのかにトーストしたコーヒーを伴う。口を含むと、滑らかなタンニンと調和した濃い果実味が支配し、スモーキーさを前面に感じる。優れたバランス、エレガンス、繊細さを持ち、熟成ポテンシャルも高い。

合う料理 赤身肉、セミソフトチーズ、チョコレートなどと好相性

葡萄品種 マルベック 80%、カベルネ・ソーヴィニヨン 20%

*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

葡萄畑の位置 マイブ、バランカス

気候 温帯乾燥気候で、年間降水量は約200mm。毎日の気温差が大きく（昼夜の差が約20°）、夏の暖かさによって特徴付けられる。

地質 沖積土壌

収穫 手摘み

醸造 発酵前に10℃で36時間コールドマセレーションする。厳選した酵母といっしょにで3週間発酵後、マロラクティック発酵する。

熟成 フレンチオークの新樽で16ヵ月熟成、瓶詰めし6ヵ月後にリリース

酸度 5.70g/L

PH 3.70

残糖度 2.30g/L