



仕様

地域：アルゼンチン / メンドーサ / マイプ

スタイル：白ワイン

葡萄品種：ソーヴィニヨン・ブラン

ティスト：辛口

アルコール度数：11.5%

サーブ温度：5°Cから8°C

容量：750ml

説明

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。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。一世紀以上の歴史を刻む生産者。このソーヴィニヨン・ブランは黄色がかった明るく綺麗な色合いで、ハーブや柑橘系のアロマの長い余韻が続き、ピンクグレープフルーツやメロンを含み、後味にはほのかな甘味を感じます。

ティスティングノート 黄色がかった明るく綺麗な色合いで、ハーブや柑橘系のアロマの長い余韻が続き、たっぷりとしたピンクグレープフルーツやメロンを含む。フルボディで、後味はほのかな甘味を感じる。

合う料理 シーフード、パスタ、熟成チーズなどと好相性
葡萄品種 100% ソーヴィニヨン・ブラン

畑 / 醸造方法

テロワール メンドーサ、アルゼンチン

葡萄畠の位置 メンドーサ、マイプ

気候 溫帶乾燥気候で、年間降雨量は約200ミリ。毎日の寒暖差が大きく（昼夜の20°C差）、夏の暖かさが特徴的

地質 石を多く含む

収穫 手摘みと機械

醸造 葡萄が最適なポテンシャルを発揮する、最良の熟成を達成した時に収穫する。低温のステンレスタンクで、厳選した酵母といっしょに発酵。2ヵ月熟成させ、瓶詰め前にろ過する。

熟成 2ヵ月