

トソ マルベック (2023)

9327172

ボデガス・ヴィニャード パスカル
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：マルベック

ティスト：辛口

アルコール度数：14.0%

サーブ温度：15°Cから17°C

容量：750ml

説明

果実とオークのリッチさ。アルゼンチンを代表する赤
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。アルゼンチンの代表的な品種マルベックで造られるこのワインは、プラムとマルメロのアロマにオークのニュアンスがエレガントさを演出。ブラックベリーの果実味が口に広がり、リッチで長い余韻を持ちます。

ティスティングノート すっきりとしたフルーティーなノーズに、プラムやマルメロなどのアロマを示し、エレガントなオークを微かに感じる。口に含むとブラックベリーと甘草などの果実味が広がる。バニラやオークを含むスモーキーでリッチな後味が、長く続く。

合う料理 グリルした肉、ラム肉料理またはイタリアのパスタ料理などと好相性

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、ご了承ください。

畠 / 酿造方法

テロワール メンドーサ

葡萄畠の位置 マイプ、メンドーサ

気候 気候は温帯乾燥気候で、年間約200mmの雨が降る。寒暖差が大きく（昼夜最大20°C違う）、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 8°Cで2日間コールドマセラシオンし、厳選酵母といっしょに26°Cで15-20日発酵する。更に10-15日間マセラシオンにかかる。40%はアメリカンオーク樽で8ヶ月熟成し、ストラクチャーを得る。瓶詰め前にろ過し、鮮やかさを引き出す。

熟成 オーク樽で8ヶ月熟成

酸度 5.25g/L

pH 3.70

残糖度 2.15g/L

受賞歴

サクラアワード2024 シルバー！