



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

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

パスタ、赤肉、チーズとともに重厚感を味わう一本

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して以来、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。本品はクリーンでフルーティなノーズ、プラムとカリンのアロマ、エレガントなオークの含み。ブラックベリーとリコリスの果実味のマイルドなブーケが現れます。長い余韻はバニラとオークのスモーキーなアクセントへと続きます。

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を示し、プラムやカリンを思わせるアロマに、エレガントなオークをほのかに感じる。ブーケは柔らかく、ブラックベリーや甘草が口中に広がり、肉厚で骨太。リッチで長いフィニッシュは、バニラのスモーキーさを含み、オークの余韻を伴う。

合う料理 パスタ、赤身肉、熟成チーズなどと好相性

葡萄品種 100% カベルネ・ソーヴィニヨン

*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 メンドーサ

葡萄畠の位置 マイプ、メンドーサ

気候 溫暖で乾燥している気候。年間約200 mmの降雨があり、南西の風が吹く。寒暖差があり（日と夜の差が最大20°C）、夏の暖かさによって特徴付けられる。

地質 石を多く含む土壌

収穫 手摘みと機械

醸造 発酵前にコールドマセラシオンを48時間行い、ステンレスタンクで15-20日間、マセラシオンする。

熟成 40%はアメリカンオーク樽で12ヶ月、残りは8ヶ月熟成

酸度 5.25g/L

PH 3.7

残糖度 2.00g/L