



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：カベルネ・ソーヴィニヨン

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

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。一世紀以上の歴史を刻む高品質ワインの生産者。

テイスティングノート 紫の輝きを帯びた、濃いスミレ色。ブラックチェリー、熟したプラム、スミレの力強いアロマが広がり、樽熟成由来のニュアンスが感じられ、なめし革のアクセントが際立っている。口当たりは柔らかく滑らかで、爽やかな酸味と熟したタンニンが調和し、甘みやスパイス、ほろ苦いココアの風味がフィニッシュを締めくくる。まろやかで魅惑的、エッジはしっかりとしており、たっぷりの果実味と繊細なタンニンの余韻が長く残るフィニッシュ。

合う料理 パスタ、赤身肉、ラム、イタリアン、フランス産チーズなどと好相性

葡萄品種 カベルネ・ソーヴィニヨン 100%

*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 アンデス山脈の麓、メンドーサ

葡萄畑の位置 バランカス

気候 温帯乾燥気候で、年間降水量は約200mm。気温差が激しく（昼夜で約20°）、夏の暖かさによって特徴付けられる。

地質 石を含む土壌

収穫 手摘み

醸造 発酵前に48時間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日間マセラシオンし、マロラクティック発酵する。

熟成 20%フレンチオーク、80%アメリカンオークの新樽で12ヵ月熟成。瓶詰めし、半年後にリリースする。

酸度 5.40g/L

PH 3.70

残糖度 2.50g/L