



仕様

地域：アルゼンチン / メンドーサ

スタイル：白ワイン

葡萄品種：トロンテス

ティスト：辛口

アルコール度数：12.5%

サーブ温度：8°Cから10°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バスカル・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。

ティスティングノート 鮮やかで綺麗な黄色。ジャスミンのような白い花のアロマを示し、野菜やトマトの葉も加わる。素晴らしい飲みやすい味わいに、心地よいフィニッシュが長く続く。

合う料理 シーフードソースパスタ、白身肉、シーフードなどと好相性

葡萄品種 トロンテス

畠 / 酿造方法

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、年間降雨量は約200mm。昼夜の温度差は20°Cで、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

熟成 2年熟成

酸度 5.12g/L

pH 3.36

残糖度 2.95g/L