



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：シャルドネ

テイスト：辛口

アルコール度数：12.0%

サーブ温度：5℃から8℃

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。本品は熟した青リンゴ、パイナップル、マンゴーなどのフルーツのアロマを示し、フレッシュでキレのある酸味を伴います。トースト感があり、すばらしく長い後味へと続きます。

テイastingノート 熟した青リンゴ、パイナップル、マンゴーのアロマを示す。フレッシュで生き生きとした酸味を持ち、適度なトーストと素晴らしい長い余韻が続く。葡萄品種の特徴を力強く表現する、親しみやすい一本。

合う料理 シーフード、家さんの繊細なソース添え、リゾットなどと好相性

葡萄品種 100% シャルドネ

*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、アルゼンチン

葡萄畑の位置 メンドーサ、マイブ

気候 温暖で乾燥している。年間降水量は約200mm。毎日の温度差が特徴的で（昼と夜の差が最大20℃）と夏は暖かい。

地質 石を多く含む土壌

収穫 手摘みと機械

醸造 葡萄が最高のポテンシャルを発揮する、最良の熟成を迎えるタイミングで醸造を行う。厳選した酵母と一しょに、ステンレスタンクで低温発酵し、2ヶ月熟成後、ろ過し瓶詰めする。

熟成 2ヵ月

酸度 7.90g/L

PH 3.20

残糖度 1.40g/L