



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

テイスト：辛口

アルコール度数：13.5%

サーブ温度：15℃から17℃

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・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ブ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。

テイスティングノート すっきりとしたフルーティーなノーズが広がる。プラムやマルメロのアロマが加わり、ほのかなオークを伴う。口に含むと、ブラックベリーとリコリスを感じ、濃厚な後味の余韻が続き、バニラやオークのアクセントが残る。

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 マルベック 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

葡萄畑の位置 マイブ、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℃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℃で2日間コールドマセラシオンする。厳選した酵母と一っしょに、26℃で15-20日間発酵後、10-15日間マセラシオンする。

熟成 40%はアメリカンオーク樽で8ヵ月熟成

酸度 5.25g/L

PH 3.77

残糖度 1.81g/L