



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

テイスト：辛口

アルコール度数：12.5%

サーブ温度：8℃から10℃

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。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。

テイスティングノート 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。素晴らしく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 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 メンドーサ、マイブ

気候 温帯乾燥気候、年間降雨量は約200mm。昼夜の温度差は20℃で、夏の暖かさが特徴的

地質 石を多く含む

収穫 機械と手摘み

醸造 低温のステンレスタンクで厳選した酵母と一っしょに発酵

酸度 6.15g/L

PH 3.32

残糖度 1.75g/L