

2023 下半期
第4位
2023 下半期
スパークリング
部門

仕様

地域：アルゼンチン / メンドーサ / マイブ

スタイル：スパークリングワイン

葡萄品種：シャルドネ

テイスト：辛口

アルコール度数(%)：11.5%

サーブ温度：8℃から12℃

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です。受賞多数の本スパークリングは、緑と黄色がかかった色合いで、すっきりして鮮やかなイーストのブーケ。シャルドネが完璧なバランスを示します。フレッシュで、柔らかくて優しい味わい。

テイスティングノート 少々緑色がかかった、素晴らしく輝く淡いレモン色をし、泡は一貫して出てくる。繊細で融和したノーズは、ほのかにトースティーでイーストがかかったキャラクターを示し、柑橘類のニュアンスが伴う。フレッシュでクリーン、きれいにまるやかになっており、繊細な果実、優しい酸味、魅力的でヴェルヴェットの様な舌触りを持つ。調和の取れたワインで、アロマは風味で反映され、柔らかい後味でエコーし、楽しみ易い。

合う料理 アペリティフ、魚介類、寿司/ 刺身、海老 や野菜の天ぷら

葡萄品種 100%シャルドネ

畑 / 醸造方法

畑 メンドーサ地方マイブ地区のバラncas

エスパリエ仕立て

伝統的灌漑システム

フランクで石の多い土壌

手摘みで収穫

醸造 醸造と生産には6ヶ月から1年を要す。大きなステンレススチールの容器に厳選されたフレンチイーストを添加。厳格な管理の下低い温度で適当な圧力で3ヶ月熟成させると、上質な芳香を示すようになる。

熟成 独特の風味を獲得するのにボトルで最低3ヶ月熟成させる。

清澄&フィルターがけ ボトル詰めする前に、ワインをフィルターがけする。このプロセスでワインを明るく澄ませる。

酸度 4.95g/l

残糖 9.02g/l

受賞歴

サクラアワード2020 シルバー！
ジェームス・サックリング 90ポイント！