



仕様

地域：アルゼンチン / メンドーサ / マイブ

スタイル：白ワイン

葡萄品種：ソーヴィニヨン・ブラン

テイスト：辛口

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。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。このソーヴィニヨン・ブランは黄色がかった明るく綺麗な色合いで、ハーブや柑橘系のアロマの長い余韻が続き、ピンクグレープフルーツやメロンを含み、後味にほのかな甘味を感じます。

テイastingノート 黄色がかった明るく綺麗な色合い。ハーブや柑橘系のアロマの長い余韻が続き、たっぷりとしたピンクグレープフルーツやメロンを含む。フルボディで、後味はほのかな甘味を感じる。

合う料理 シーフード、パスタ、熟成チーズなどと好相性

葡萄品種 100% ソーヴィニヨン・ブラン

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 温帯乾燥気候で、年間降水量は約200mm。毎日の寒暖差が大きく（昼夜の差は20℃）、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 葡萄が最適なポテンシャルを発揮する最良な状態で収穫する。厳選した酵母といっしょに、ステンレスタンクで低温で発酵する。2ヵ月間熟成し、瓶詰め前にろ過する。

熟成 2ヵ月