# トソ カベルネ･ソーヴィニヨン リザーヴ (2021)

9303926

ボデガス・ヴィニャード パスカル・トソ

アルゼンチン

## 仕様

地域： アルゼンチン / メンドーサ / マイプ

スタイル：赤ワイン

葡萄品種： カベルネ・ソーヴィニヨン

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

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。このカベルネは上品なスタイル、すばらしいボイセンベリーやラズベリーの果実味を含みます。たっぷりとしたバニラ、スパイス、チョコレートを示し、長く、しっかりとした後味。エレガントで複雑、甘いけれど一貫したタンニン。

**テイスティングノート** エレガントなスタイルを持つ一本。すばらしいボイセンベリーやラズベリーの果実味を感じ、たっぷりとしたバニラ、スパイス、チョコレートを含む。長く、しっかりとした後味に、エレガントで複雑な甘いタンニンが続く。
**合う料理** パスタ、赤身肉、ラム、イタリアン、フランス産チーズなどと好相性
**葡萄品種** 100% カベルネ・ソーヴィニヨン

*上記ヴィンテージが在庫切れの場合、価格が同様で在庫があれば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
**葡萄畑の位置** マイプ、メンドーサ
**気候** 温帯乾燥気候で、年間降水量は約200mm。気温差が激しく（昼夜で約20˚）、夏の暖かさによって特徴付けられる。
**地質** 石を含む土壌
**収穫** 手摘みと機械収穫
**醸造** 発酵前に72時間コールドマセラシオンする。ステンレスタンクで15-20日間マセラシオン後、マロラクティック発酵を行う。20%フレンチオーク、80%アメリカンオーク樽で12ヵ月熟成。瓶詰めし、3ヵ月後にリリースする。
**熟成** 225Lのオーク樽で12ヵ月熟成、内50%新樽

**酸度** 5.30g/L
**PH** 3.6
**残糖度** 1.80g/L

## 受賞歴

**サクラアワード2023　ゴールド！**

**後続2022ヴィンテージ**
**デコルチャドス　90ポイント！**

PIEROTH

ピーロート・ジャパン株式会社

〒108-0075 東京都港区港南2丁目13番31号 ホームページ www.pieroth.jp
電話番号 (03)3458-4455 FAX (03)3458-4538 Eメールアドレス service@pieroth.jp