



仕様

地域：アルゼンチン / メンドーサ / マイブ

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・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asting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 マイブ、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