



仕様

地域：アルゼンチン / メンドーサ

スタイル：ロゼワイン

テイスト：中辛口

アルコール度数(%)：11.2%

サーブ温度：16°C

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。本品はサーモンピンク色で繊細で滑らかな泡が長く立ち上り、ノーズはグリーンアップル、桃、コンポートを示します。素晴らしいバランスの味わいは、複雑でクリーミー。鮮やかな酸味。

テイスティングノート サーモンピンク色。繊細で滑らかな泡が長く立ち上る。ノーズはグリーンアップル、桃、コンポートを示す。素晴らしいバランスの味わいは、複雑でクリーミー。鮮やかな酸味を持ち、すっきりしている。

合う料理 オードブル、サラダ、寿司、クリーム添えデザート

葡萄品種 95% シャルドネ、5% マルベック

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、年間約200mmの雨が降る。寒暖差が激しく（昼夜最大20の差）、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 醸造と熟成は6ヶ月から1年かかる。ベースのワインは、厳選されたフランス産の酵母といっしょにブレンドし、大きなステンレスタンクへ入れる。最適なブーケを得るために厳しい管理のもと、低温と適切な圧力で、約3ヶ月瓶内で熟成させる。瓶詰め前にもろし、鮮やかな色合いを得る。

熟成 4ヶ月

受賞歴

サクラアワード2023 ゴールド！