



仕様

地域：アルゼンチン / メンドーサ

スタイル：赤ワイン

葡萄品種：カベルネ・フラン

テイスト：辛口

アルコール度数(%)：14%

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astingノート 紫がかったルビー色。濃く複雑なノーズは野生のフルーツとスパイスを示し、繊細な木も含む。口に含むと見事なストラクチャーを感じ、特徴的な長い余韻の後味が続く。

合う料理 熟成チーズや様々な料理と好相性

葡萄品種 100% カベルネ・フラン

*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 石を含む地質

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日間マセラシオンを行う。マロラクティック発酵後、オーク樽で12ヵ月熟成。20%はフレンチオーク、80%アメリカンオーク樽で熟成後、瓶詰し、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 5.25g/L

PH 3.73

残糖度 1.75g/L