

マグダレナ トソ (2018)

9285818

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 マルベック

ティスト：辛口

アルコール度数：14.5%

サーブ温度：15°Cから17°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、メンドーサ地方バルンカスにあるユニークな畑に由来。非常に石の多い土壌でワインに果実の凝縮感を与えています。マルベックとカベルネをブレンドし、丁寧に醸造。

ティスティングノート メンドーサ州の中でも特に評価の高いバルンカスに位置するユニークなブドウ畑から生まれた、注目すべきワイン。石を多く含む土壌のお陰で、果実味がとても凝縮している。細心の注意を払いマルベックとカベルネをブレンドして造るこのプレミアムワインは、素晴らしい個性と並外れたポテンシャルを持つ。

合う料理 パスタ、赤や白肉のソース添え料理と好相性。

葡萄品種 67%マルベック、33%カベルネ・ソーヴィニヨン

希望小売価格￥19,580（税込）

畑 / 醸造方法

テロワール メンドーサ

気候 溫暖で乾燥した気候、年間降水量は約200mm。一日の気温差が大きく（昼夜の差が最大20°C）、夏の気温が高いことが特徴的。

土壤 沖積土壌

収穫 手摘み収穫

醸造 深みのある風味を得るために、畑では特別な栽培方法を採用。小さいバスケットを使い手摘み収穫後、選果する。発酵前72時間コールドマセラシオンし、ステンレス・スティールタンクで25日間マセラシオンを行う。

熟成 新樽で18ヶ月熟成：カベルネ・ソーヴィニヨンはアメリカン・オーク樽、マルベックはフレンチ・オーク樽で熟成。最大限の表情を得るために丁寧にろ過し、瓶詰を行う。1年間瓶内熟成し、リリース。

酸度 5.92g/l

PH 3.67

残糖度 1.78g/l

受賞歴

ロバート・パーカー 93-94 ポイント！IWSC 銀賞！

後続2020ヴィンテージジェームス・サックリング 94ポイント！