



## 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：マルベック

テイスト：辛口

アルコール度数：14%

サーブ温度：15°Cから17°C

容量：750ml

## 説明

オンラインショップ限定販売品

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。本品はスミレ色がかった深い紫色。赤と黒果実を含み、ブラックベリー、プラム、スペイス、タバコの味わいを示します。リッチで長い余韻の後味と、柔らかいタンニンを持ちます。

アルタとは高品質を意味する。トソのアルタシリーズは非常に濃縮度の高い、メンドーサ地方マイプ地区のバランカスのエステートで育つ葡萄から出来た単一品種ワインであり、この高貴なワインは樹齢60年の葡萄畠の葡萄を原料にしている。

**テイスティングノート** スミレ色がかった深い紫色。赤と黒果実を含み、ブラックベリー、プラム、スペイス、タバコの味わいを示す。リッチで長い余韻の後味と、柔らかいタンニンを持つ。

**合う料理** パスタ、赤肉、ラム、ドライチーズなどと好相性。また、鉄板焼きの肉料理とも合う。

**葡萄品種** 100% マルベック

## 畠 / 醸造方法

**テロワール** メンドーサ

**葡萄畠の位置** マイプ、メンドーサ

**気候** 溫暖な気候、年間約200mmの雨量。一日の気温差が大きく（昼と夜の差が最大20°C）、高い夏の気温が特徴。

**地質** 沖積土壌

**収穫** 手摘み

**醸造** ブドウのポテンシャルを最大限引き出すため、畠での作業は細心の注意が払われている。収穫は小さい籠を使い、手摘みで行う。発酵前に48時間のコールド・マセラシオンし、ステンレス・スティールタンクで発酵、15-20日間のマセラシオンを行う。フレンチ・オーク樽で16ヶ月間熟成する。ワインはやさしくろ過し、ワインが持つポテンシャルを最大限引き出す。瓶詰後は、温度管理されたセラーで6ヶ月間熟成し、リリースする。

**熟成** フレンチ・オーク樽 (225l) 16ヵ月熟成する。65%新樽、35%は2回目以降の樽を使用する。

**酸度** 6g/l

**PH** 3.45

**残糖度** 2,31g/l

## 受賞歴

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！