



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(%)：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 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む。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、非常に甘いが一貫したタンニンを持つ。

合う料理 パスタ、赤肉、ラム、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

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、降雨量年間約200mm。寒暖差は最大20℃あり、夏季の暑さは特徴的。

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を行う。ステンレスタンクで、15-20日間マセラシオンし、マロラクティック発酵後、20%フランス産、80%アメリカ産のオーク樽で12ヶ月間熟成する。3ヶ月の瓶熟成を経てリリース。

熟成 225lのオーク樽で12ヶ月熟成、内50%新樽。

酸度 5.62g/l

PH 3.63

残糖度 2.45g/l

受賞歴

ジェームス・サックリング 94ポイント!