



仕様

地域：アルゼンチン / メンドーサ / マイブ

スタイル：白ワイン

葡萄品種：シャルドネ

テイスト：辛口

アルコール度数(%)：13%

サーブ温度：5℃から8℃

容量：750ml

説明

ニューワールドとは思えない風格ある最高レベルのシャルドネ
アルゼンチン最古のワイナリー、パスカル・トソ。幅広いレンジのワインが世界の評価誌より高評価を得ています。フルーツのアロマが広がり、フレッシュな酸味がチャーミングなシャルドネ。余韻の長さも魅力的。

テイastingノート 熟した青リンゴ、パイナップル、マンゴーなどのフルーツのアロマを示し、フレッシュでキレのある酸味を伴う。トースト感があり、すばらしく長い後味へと続く。飲み易く、シャルドネ品種の特徴を表し、ほのかにオークを含む。

合う料理 シーフード、ジビエと繊細なソースを添えたもの、リゾットと好相性。

葡萄品種 100% シャルドネ

畑 / 醸造方法

テロワール メンドーサ

気候 温暖で乾燥している。年間降水量は約200mm。毎日の温度差が特徴的で（昼と夜の差が最大20°）と夏は暖かい。

土壌 石を含む土壌

収穫 手摘みと機械収穫

醸造 ブドウが最高のポテンシャルを発揮する、最良の熟成を迎えるタイミングで行う。厳選した酵母と、ステンレスタンクで低温発酵し、2ヶ月熟成後、ろ過し瓶詰めを行う。

熟成 2ヶ月間

酸度 7.10g/L

PH 3.27

残糖度 1.75g/L

受賞歴

サクラアワード2021 ゴールド！
アジアン・シャルドネ・マスターズ2021 ゴールド！