



## 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(%)：13.5%

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・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** エレガントなスタイルを持つ一本。すばらしいボイセンベリーやラズベリーの果実味を感じ、たっぷりとしたバニラ、スパイス、チョコレートを含む。長く、しっかりとした後味に、エレガントで複雑な甘いタンニンが続く。

**合う料理** パスタ、赤身肉、ラム、イタリアン、フランス産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

\*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 メンドーサ

**葡萄畑の位置** マイブ、メンドーサ

**気候** 温帯乾燥気候で、年間降水量は約200mm。気温差が激しく（昼夜で約20°）、夏の暖かさによって特徴付けられる。

**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する。ステンレスタンクで15-20日間マセラシオン後、マロラクティック発酵を行う。20%フレンチオーク、80%アメリカンオーク樽で12ヵ月熟成。瓶詰めし、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** 5.30g/L

**PH** 3.6

**残糖度** 1.80g/L

## 受賞歴

サクラアワード2023 ゴールド！

後続2022ヴィンテージ

デコルチャドス 90ポイント！