



仕様

地域：アルゼンチン / メンドーサ

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(%)：12.5%

サーブ温度：5℃から8℃

容量：750ml

説明

オンラインショップ限定販売品

※ご注文タイミングにより、ご注文後に在庫切れとなる場合がございます。ご了承ください。

香ばしさとフルーティーさがグリルした肉や pasta に合う

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います。トースト感があり、すばらしく長い後味へと続きます。

テイスティングノート 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、家さんの繊細なソース添え、リゾットなどと好相性

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、アルゼンチン

葡萄畑の位置 メンドーサ、マイブ

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。

地質 石を含む

収穫 手摘みと機械

醸造 葡萄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醸造を行う。厳選した酵母といっしょに、ステンレスタンクで低温発酵し、2ヶ月熟成後、ろ過し瓶詰めする。

熟成 2ヵ月

酸度 6.00g/L

PH 3.20

残糖度 1.21g/L

受賞歴

ドリンクス・ビジネス・アジア・マスターズ・シャルドネ ゴールド!