トソ アルタ マルベック (2019)

9284191

ボデガス・ヴィニャード パスカル・トソ

アルゼンチン

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℃から17℃

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、スパイス、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年の葡萄畑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、スパイス、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

畑 / 醸造方法

テロワール メンドーサ
葡萄畑の位置 マイプ、メンドーサ
気候 温暖な気候、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℃）、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、畑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！

PIEROTH

ピーロート・ジャパン株式会社

〒108-0075 東京都港区港南2丁目13番31号 ホームページ www.pieroth.jp
電話番号 (03)3458-4455 FAX (03)3458-4538 Eメールアドレス service@pieroth.jp