トソ マルベック リザーヴ (2020)

9294943

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

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。高品質な土壌、理想的な気候のマイプ地区はアルゼンチン国内でも最高品質の葡萄の生産地となりました。一世紀以上の歴史を刻む生産者。本品は丸くて魅力的。縁はやや固く、果実味はたっぷり。長く、柔らかいタンニンがあります。

テイスティングノート 紫がかった濃いスミレ色。ブラックチェリー、熟したプラムとスミレの凝縮したアロマを示し、なめし革により強調された樽のノーズが続く。口に含むと柔らかく滑らかで、さわやかな酸味と熟したタンニンを伴う。長い余韻の甘さとスパイスを含み、ビターなココアの後味が最後引き締める。

合う料理 パスタ、赤肉、熟成したチーズと好相性。

葡萄品種 100% マルベック

畑 / 醸造方法

土壌 アンデス山脈の麓に位置し、石の多いテロワール
気候 とても暑い夏と寒い冬、乾燥している。
収穫 手摘み収穫
醸造 この素晴らしいワインは、マイプ地区のバランカスに位置する土地で育った葡萄から造る。この地域はその気候と土壌で有名なメンドーサで最高のワイン生産地の1つと考えられている。低温マセラシオンは、発酵の48時間前に行われ、ステンレス製タンクで15 20日間発酵する。
熟成マロラクティック発酵の後、ワインは新樽（フランス20%、アメリカ80%）で12ヶ月熟成。6ヶ月間の瓶熟成を経てリリース。

酸度 5.32g/L
PH 3.74
残糖度 2.50g/L

受賞歴

ジェームス・サックリング　92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