



仕様

地域：オーストラリア / 南オーストラリア / マクラーレンヴェイル

スタイル：赤ワイン

葡萄品種：メルロー

ティスト：辛口

アルコール度数：14%

サーブ温度：16°Cから18°C

容量：750ml

説明

ティスティングノート 香ばしいダークオリーブとチェリーの香り、クローヴとバニラの示し。心地よく滑らかなタンニンと、チェリー、プラム、スパイスの風味を持つ。

合う料理 テンダー・レア・ビーフ & イタリアンタイプのレシピ料理。

畑 / 釀造方法

気候 マクラーレン・ヴェイルは、冬季は降雨を伴い、乾燥した夏季は海風により冷涼な気温を保つ、地中海性気候で、高品質な葡萄が熟すために理想的です。

土壌 砂質で黒いローム層の上を粘土が覆う

収穫 葡萄は圧搾前に小さな静止型の発行機の中で7から10日間発行。ワインは取り出され1樽で7ヶ月間熟成される。

酸度 5.4

PH 3.64

残糖 <0.3