



## 仕様

地域：南アフリカ / スワートランド

スタイル：赤ワイン

葡萄品種：カリニャン ガルナッチャ サンソー シラー ムールヴェードル

テイスト：辛口

アルコール度数：14%

サーブ温度：16℃から18℃

容量：750ml

## 説明

**テイスティングノート** 鮮やかなジューシーな赤果実の香りを示し、柔らかなオークのニュアンスを持つ。熟したマルベリーやフレッシュなラズベリーの風味を示し、柔らかなタンニンや長い余韻の滑らかな後味を持つ。

**合う料理** ビーフ、羊や鹿肉などの赤肉料理と好相性。

**葡萄品種** 43.5% シラー、18% グルナッシュ、18% カリニャン、16%?ムールヴェードル、4.5% サンソー

**サステナブル認証** IPW, Wieta

## 畑 / 醸造方法

**土壌** 花崗岩と頁岩の土壌

**醸造** 早朝に葡萄を手摘み収穫し、除梗、破碎を行った。冷却を行い、ステンレススティールタンクへポンプで移す。酵母を添加し、28℃で発酵を行う。圧搾を行い果汁をステンレススティールタンクへ戻し、2-10週間マロラクティック発酵を行う。12カ月間タンクでさらに熟成を行い、やわらかくさせ、タンニンを融和して、ブレンドと瓶詰めを行う。

**熟成** 2回または3回使用されたフレンチオーク樽で6カ月間熟成を行う。

**酸度** 5.40g/L

**PH** 3.51g/L

**残糖度** 2.90g/L