



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： カリニヤン ガルナッチャ サンソーシラームールヴェードル

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 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% カリニヤン、16%?ムールヴェードル、4.5% サンソーソ

サステイナブル認証 IPW, Wieta

畑 / 醸造方法

土壤

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、ステンレススチールタンクへポンプで移す。酵母を添加し、28°Cで発酵を行う。圧搾を行い果汁をステンレススチールタンクへ戻し、2-10週間マロラクティック発酵を行う。12ヵ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ヵ月間熟成を行う。

酸度 5.40g/L

pH 3.51g/L

残糖度 2.90g/L