スワートランド WC グラナイト・ロック・ブレンド レッド (2019)

スワートランド・ワイナリー

南アフリカ

9295320



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： 14.0%

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
サスティナブル認証 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、破砕を行った。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

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