



仕様

地域：ジョージア / カヘティ

スタイル：赤ワイン

葡萄品種：サペラヴィ

テイスティング：辛口

アルコール度数：13.5%

サーブ温度：16°C

容量：750ml

説明

ジョージアの歴史的な物語をラベルに描いた、伝統製法の力強いワイン。

テイスティングノート クヴァレリの深い黒スレート質土壌とクヴェヴリ熟成を反映している。ダークベリー、アルプスのハーブ、花、スパイスの芳香が広がる。口に含むと、エレガントで力強さを感じ、長い余韻が続く。

合う料理 驚くほど万能なワイン。じっくり煮込んだ鹿肉のシチュー、鴨胸肉のソテー、ラムラック、ローストしたボルトベロマッシュルーム、ゴルゴンゾーラやロックフォールなどのクリーミーなブルーチーズなどと好相性。

葡萄品種 100% サペラヴィ

*本ヴィンテージが在庫切れの場合、在庫があり価格が同様の場合は自動的に次のヴィンテージに変更されます、ご了承ください。

畠 / 醸造方法

テロワール クヴァレリの深い黒スレート質土壌

葡萄畠の位置 クヴァレリ

気候 湿潤亜熱帯気候で、夏は温暖（25～35°C）で、冬は穏やか（0～5°C）。年間を通して適度な降雨があり、アラザニ渓谷からの涼しい風が流れ込み、葡萄に最適な気温を保つ

地質 黒スレート質土壌

収穫 手摘み

醸造 12月にマロラクティック発酵を完了させ、果皮や茎を除き、3月までセトリングする。1/2を新しいクヴェヴリ（アンフォラ）、1/2を500Lのフレンチオークの古樽に移し10ヶ月熟成する。熟成後クヴェヴリに移し、清澄。瓶詰めし1年後にリリース。

熟成 新しいクヴェヴリと500Lのフレンチオークの古樽で10ヶ月熟成、瓶詰めし1年後にリリース

酸度 5.10g/L

PH 3.70

残糖度 5.40g/L