



## 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

テイスト：辛口

アルコール度数：13.5%

サーブ温度：16℃

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。口を含むと、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、ローストしたポ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。

## 畑 / 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

**葡萄畑の位置** クヴァレリ

**気候** 湿潤亜熱帯気候で、夏は温暖（25～35℃）で、冬は穏やか（0～5℃）。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ヵ月熟成する。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ヵ月熟成、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