



仕様

地域：オーストラリア / ハンター・ヴァレー

スタイル：赤ワイン

葡萄品種：カベルネ・ソーヴィニヨン

ティスト：辛口

アルコール度数：14%

サーブ温度：18°Cから20°C

容量：750ml

説明

ティスティングノート ルビー色を帯びた濃い赤色。ノーズはカシス、スパイス、ダークチョコレートを示す。フルでたっぷりとした味わいを感じ、熟したダークベリーと柔らかく滑らかなタンニンを伴い、長くドライなフィニッシュへと続く。

合う料理 ローストしたラムなどと合う

葡萄品種 100%カベルネ・ソーヴィニヨン

畠 / 酿造方法

テロワール 土壌は石灰岩層の下層にあり、主に破碎性ローム土壌

葡萄畠の位置 アイロン・バーク、ポコルビン・ハンター・ヴァレー

気候 地中海性気候に似ており、春と夏には穏やかな日が多く、秋と冬には爽やかな夜が続く。

地質 砂、シルト、粘土が混ざる土壌

収穫 機械

醸造 破碎と除梗後、オープントップ発酵槽で酵母といっしょに7日間発酵する。圧搾後ステンレスタンクに移し、マロラクティック発酵を行う。小中のフレンチオーク樽に濾引きし、14ヵ月熟成し、ブレンド後瓶詰する。

熟成 フレンチオーク樽で12ヵ月熟成後、セラーで3-5年貯蔵する

酸度 6.30g/L

PH 3.62

残糖度 3-5 g/L