



## 仕様

地域： 南アフリカ / パール

スタイル： 赤ワイン

葡萄品種： ピノタージュ

テイスト： 辛口

アルコール度数： 14.3%

容量： 750ml

## 説明

**テイストイングノート** コーヒースタイルのピノタージュは、南アフリカ発、ユニークな革新的ワイン。数ヶ月よくトーストしたオークとピノタージュの特徴的な果実味が組み合わさり、コーヒーとチョコレートの風味が豊かに重なり合った、熟した赤いベリーの果実味と、バランスがとれたスタイルの赤ワイン。このスタイルは、近年、南アフリカ国内外で多くの支持を集めている。そのため、ピノとカプチーノ（イタリア発祥のエスプレッソベースのコーヒー飲料）をもじって名づけられた。カプチーノ・ピノタージュのために厳選された葡萄は、深い頁岩土壌の畑で、季節の半ばに熟すため、成育期間が長くなり、バランスのとれた完熟した果実を生み出す。熟した果実は濃く、甘いプラムとジューシーで熟した赤いベリーの果実味が組み合わさる。

**合う料理** ラムチョップ、ペーレウォースソーセージ、ビーフケバブなどのバーベキュー肉と好相性  
**葡萄品種** ピノタージュ

## 畠 / 醸造方法

**テロワール** パールでは、地中海性気候とさまざまな土壌が、栽培に理想的な条件を整える。山に近い場所では花崗岩を多く含む土壌、他の場所では砂質土壌が特徴的。

**葡萄畠の位置** パール地域

**気候** 地中海性気候

**地質** 土壌は分解した花崗岩を主に、頁岩、片岩、粘土質も少し混ざる。

**収穫** 厳選されたいくつかの生産者の葡萄を使い、それぞれ個別に醸造し、ユニークな風味を得る。

**醸造** 破碎後、2日間のコールドマセラシオンし、厳選した酵母といっしょにゆっくりと低温で発酵。発酵中に果皮を取り除く。

**熟成** 8ヵ月

**酸度** 5.70g/L

**PH** 3.59g/L

**残糖度** 4.40g/L