



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：13.4%

サーブ温度：16°C

容量：750ml

説明

テイスティングノート 深く濃い色合い。ノーズはブラックベリー、ハーブ、フローラルのニュアンスと黒胡椒を示す。口に含むと力強く、スパイシーでとてもジューシー。素晴らしい熟成していく、洗練された滑らかなフィニッシュが続く。

合う料理 ローストラン、豚の串焼き、ハードチーズ、チキンシチュー、きのこと牛肉のオイスター・ソース炒め、鉄板焼、すき焼きなどと好相性。

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

葡萄畠の位置 クヴァレリ

気候 地域の気候条件は、カヘティ産ワインの形成に不可欠な役割を果たしている。葡萄畠は海拔250–800mの高地で栽培。湿度の高い亜熱帯気候と大陸性気候の両方を有する。カスピ海の乾燥した空気と湿った黒海の影響も受ける。西から来る湿った空気は、ジョージアを東部と西部に分けているリキ (Likh) 尾根によって、ほとんど抑えられている。

地質 地表から8-10mほど深い炭酸塩を多く含む黒色頁岩質土壤

収穫 9月末から10月初旬に手摘み収穫

醸造 85%はステンレスタンクで、伝統的な手法で醸造する。60%のワインは5000Lと225L樽で、15%はクヴェヴリ・アンフォラで熟成

熟成 5000Lの大樽と225Lの古樽、クヴェヴリ・アンフォラで18ヶ月熟成

酸度 4.80g/L

pH 3.69

残糖度 8.90g/L