



仕様

地域：南アフリカ / パール

スタイル：赤ワイン

葡萄品種：メルロー

アルコール度数(%)：13.5%

サーブ温度：18℃

容量：750ml

説明

オンラインショップ限定販売品

1,900haの葡萄畑を誇る南アフリカのパワフル・ワイナリー

テイastingノート ノーズはフルーツケーキやチェリーの幾十もの層を示し、口に含むと同じ味わいが続く。ほのかな木のスパイスと素晴らしい風味の含みが深い、滑らかな後味へと長く残る。とてもエレガントで、典型的な葡萄品種の特徴を表している。

合う料理 ステーキなどの赤肉などと合う。またそのままでも愉しめる。

葡萄品種 メルロー 100%

認証 サスティナブル認証 IPW、FSSC22000、WIETA

畑 / 醸造方法

テロワール 畑はパールの一等地に位置し、パールデバークとフィラデルフィアでは気候帯が異なるため、ブドウの成熟時期が異なり、クラシックセレクションのシリーズに厳選されたブドウを使用することができる。花崗岩の土壌はワインにフレッシュさを与え、頁岩の土壌は果実の良いストラクチャーに貢献し、ふくよかな口当たりをもたらす。灌漑を最小限に抑え、水のストレスレベルを監視することで、葡萄樹を健康に保ち、凝縮した風味を得る。

葡萄畑の位置 パール

気候 地中海性気候で、海洋性気候の影響を受ける

地質 水はけのよい花崗岩と頁岩の土壌

収穫機械と手摘み

醸造 葡萄は約24℃で収穫、除梗後24時間低温浸漬。厳選された酵母を添加し、発酵を開始。アルコール発酵は14日間行い、ステンレスタンクと1年使用樽でマロラクティック発酵を行い、エレガントで滑らかさを得る。古樽で3ヶ月間熟成を行うことで、複雑さとエレガンスが加わる。

熟成 フレンチオーク樽で熟成。5年以内が飲み頃。

酸度 5.60g/L

PH 3.47g/L

残糖度 3.10g/L

受賞歴

ウルトラ・ヴァリュール2020 クラシック・セレクション・メルロー部門ゴールド受賞