

9295320



仕様

地域：南アフリカ / スワートランド

スタイル：赤ワイン

葡萄品種：カリニャン ガルナッチャ サンソー シラー ムールヴェードル

テイスト：辛口

アルコール度数(%)：14%

サーブ温度：16℃から18℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート 鮮やかなジューシーな赤果実の香りを示し、柔らかなオークのニュアンスを持つ。熟したマルベリーやフレッシュなラズベリーの風味を示し、柔らかなタンニンや長い余韻の滑らかな後味を持つ。

合う料理 ビーフ、羊や鹿肉などの赤肉料理と好相性。

葡萄品種 43.5% シラー、18% グルナッシュ、18% カリニャン、16% ムールヴェードル、4.5% サンソー

サステナブル認証 IPW, Wieta

畑 / 醸造方法

土壌 花崗岩と頁岩の土壌

醸造 早朝に葡萄を手摘み収穫し、除梗、破碎を行った。冷却を行い、ステンレススティールタンクへポンプで移す。酵母を添加し、28℃で発酵を行う。圧搾を行い果汁をステンレススティールタンクへ戻し、2-10週間マロラクティック発酵を行う。12カ月間タンクでさらに熟成を行い、やわらかくさせ、タンニンを融和して、ブレンドと瓶詰めを行う。

熟成 2回または3回使用されたフレンチオーク樽で6カ月間熟成を行う。

酸度 5.40g/L

PH 3.51g/L

残糖度 2.90g/L