



## 仕様

地域：ブルガリア / トラキア・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

テイスト：辛口

アルコール度数(%)：13.8%

サーブ温度：16℃から18℃

容量：750ml

## 説明

ブルガリアのワイン造りの物語は6,000年以上前に始まりました。しかし、柔らかく飲みやすいブルガリアワインが広く知られるようになったのは80年代のことです。ラフ・デーのワインはどんな食事にも、集い、機会にも合う、仲間と楽しみながら飲めるワインです。ドナウ平野の涼しい平原からトラキア渓谷の日当たりの良い丘まで、ラフ・デーのワインはブルガリアの最高の畑から造ります。

ラフ・デーは、親しい友人で同僚でもあったマット&ダイアナによって2017年に誕生。彼らは2008年、大学の夏休みに小売業でアルバイトしていた時に出会い、すぐに仲良くなりました。2016年、2人はブルガリアワインの輸入会社でワイン販売員となり、再び一緒に仕事をしよう決めました。彼らは、その会社で、刺激的だけれど見過ごされがちなブルガリアワインについて学びました。

ドアをノックしながらワイン業界について学び、小売店やレストランにブルガリアワインの魅力を説きながら、彼らは自分たちのブランドを作りたいと思ったのです。上質で親しみやすく、誰もが試さずにいられない、未知の産地をアメリカ人に紹介できるワインブランドを。そして、長い一日の仕事の後、何度もワインを飲んで夜からインスピレーションを得て、ラフ・デーが誕生したのです。

**テイスティングノート** スミレがかったガーネット色。ザクロ、ブラックチェリー、新鮮な黒胡椒のアロマを示す。素晴らしいストラクチャーに、滑らかなタンニンを持ち、熟したチェリータルト、クランベリー、ジューシーなザクロの風味が続く。

**合う料理** 肉料理、グリルしたサーモン/マグロ/メカジキ、トマトソースの Pasta やココのあるチーズなどと好相性。

**葡萄品種** 100% カベルネ・ソーヴィニヨン

## 畑 / 醸造方法

**テロワール** 黒海からの暖かい空気とバルカン山脈からの冷たい空気の影響を受け、バルカン山脈の北側の冷たい風や、ロドピ山地の南中央部によって守られている。

**葡萄畑の位置** トラキアン・ヴァレー

**気候** 年間日照時間3,000時間以上、晴天日数110日以上の中気候。夏は暑く乾燥し、夜は暖かい。冬は暖かい。

**地質** 砂質、砂質ローム、粘土ローム土壌

**収穫** 手摘み

**醸造** 16℃でアルコール発酵し、コンクリートタンクで自然なマロラクティック発酵を行う。清澄やろ過は行わない。

**熟成** ステンレスタンクで熟成

**酸度** 5.37g/L

**PH** 3.65g/L

**残糖度** 3.60g/L

## 受賞歴

ワイン・エンスージアスト 90ポイント&ベスト・パイ・トップ100 23位！