



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

テイスティングノート 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せ、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、バランスの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、季節の半ばに熟するため、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、甘いプラムとジュシーで熟した赤いベリーの果実味が組み合わせる。

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

畑 / 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。

葡萄畑の位置 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