エステートワインコレクション

カベルネフラン　2013

2013 年 750㎖

赤ワイン
生産地: 南アフリカ | 収穫地: パール地区
生産者：Druk My Niet／ドルック・メイ・ニット

成分分析

アルコール度数： 14.07%
残糖度 g/l： 1.45g/l
滴定酸度 g/l： 6.10g/l
酸度 pH： 3.68
品種：カベルネフラン 100%

特徴

ボディー：ミディアム

味：辛口

テースティングノート

鮮やかな色合い。カシス、ナツメグとタバコの葉といった濃厚な香り。

緑のコショウの種と白檀の香りによって、ほのかにスモーキーな味わいの余韻が残る。

お勧め料理

お肉料理にとても合う

収穫地について

収穫地にある葡萄は、2004 年に、標高 180～240m の古い花崗岩からできた土壌に植えられたものです。その斜面と標高のお陰で、夜間は気温が下がり、それによって葡萄はゆっくりと均一に熟成されます。

私たちの土壌は独特で、花崗岩の中でも黄色い粘土質の地層に位置し、とても砕けやすい脆い性質があるります。そのため葡萄は、容易に地下に根を張って伸びることができ、雨が降らない時期でも、地下から水分を補充することがでます、それにより適度な葉と、適度な果実が育つ。暖かい日や風の多い気候は、葡萄に程よいストレスとなり、小粒で、濃厚な果実になります。そのような葡萄は素晴らしい濃縮された、複雑さのあるワインを作り出します。統轄された熟練の害虫および病害の管理では、育成環境からの悪影響を減らし、土壌と葡萄の健康が向上するよう勤めています。各ブロックでは、良質な葡萄を生むことを確実にし、品質維持のため、斜面の向き、日当たり、そしてブドウ品種ごとのストレス反応を考慮して、栽培管理として、その場その場で必要な作業を見極め、それを手作業で行っています。

製造過程

収穫は、一番涼しい時間帯に行う。処理前に、冷却室に置いておく。葡萄は、房そして果実レベルでじっくり区分し、良い状態の果実のみを発酵に使用する。

味わいの複雑さを増すように、天然と培養、両方の酵母を使用。発酵度合いは、適切な抽出をおこなうため、厳密に管理しており、それによってバランスの取れた表現力豊かなワインを生み出します。特定の品種では柔らかいタンニンの味わいを生むために、長めにマセラション（果皮寝漬・かもし）をする。パンチダウン付きオープン醗酵。土壌からの味わいを生かすため、ほぼ手をかけないで、18 ヶ月間フレンチオーク樽で熟成。

一般的にワインは新樽、二回目使用樽、あとは数回使用樽と、いろいろな樽に保管し、それを、さまざまに組み合わせて、ボトリングすることで、特定の品種、年度、土地の味わいの違いを生み出す。

それからブレンドし、ボトルに入れた。