

# エステートワインコレクション マルベック 2013

2013年 750ml



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：13.6%  
残糖度 g/l：1.3g/l  
滴定酸度 g/l：5.56g/l  
酸度 pH：3.66  
品種：マルベック 100%

## 特徴

ボディ：ミディアム  
味：辛口

## テイastingノート

味：ワイルド、ダーク

ワイルドなダークフルーツとサンダルウッド(白檀)の代表的なマルベックの特徴の香り。

口当たりの良いタンニンが、ダークフルーツとダークチョコレートの味わいを滲み出す。

ワインは深みがあり濃厚な味わいを持ちつつも、それを丁度よく緩和するフレッシュな酸味がある。

## おすすめ料理

お肉料理、スパイシー料理。

## 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きます。それにより適度な葉と、適度な果実が育ちます。暖かい気候や風の多い気候は、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した、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、良質な葡萄の育成と品質維持のため、斜面の向き、日当たり、ブドウ品種ごとのストレス反応に合わせた、その場その場で必要な作業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。ワインは袋の中でプレス（バグ・プレス）して、やさしく皮から取り除きます。つまり圧搾時、取り除いた皮と、絞り出した果汁は一時的に、袋の中で混ざり合ったままです。そして、樽に詰めて、マロラクティック発酵させる。その次に硫黄を追加して、定期的に補酒を行った。

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。

このワインは、樽で24ヶ月熟成して、それからブレンドし、ボトルに入れた。

