

T³ ロゼ 2018

2018年 750ml



赤ワイン

生産地: 南アフリカ | 収穫地: パール、ウェリングトン地区

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：12.4%

残糖度 g/l：1.2g/l

滴定酸度 g/l：5.7g/l

酸度 pH：3.51

品種：タナー 22%

ティンタアマレラ 50%

テンプラニーニョ 28%

特徴

ボディ：ミディアム

味：辛口

テースティングノート

世の中で初めて作ったブレンド。この葡萄のコンビネーションでできる味わいは素晴らしい。熟成した甘いレッドフルーツ、スイカの香りがレモン系の酸味とバランスがよくとれています。爽やかな後味が長く続きます。

おすすめ料理

濃厚な牛テールスープ、ラムのグリルなど。

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、とても砕けやすく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り伸びることができ、雨が降らない時期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。温暖な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、その場で必要な作業を手作業で行っています。

製造過程

一番涼しい時間帯に収穫。処理前に、冷却室に置いておく。葡萄は、房更に果実レベルでじっくり分別し、良い状態の果実のみを発酵に使用。

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。

発発行後は、一ヶ月ほど澱と共に寝かせ、それによってワインの構造とボディがさらに増しています。