

ストーンタウン アトランティック ロゼ

2017年 750ml

ロゼワイン
生産地: 南アフリカ | 収穫地: ダーリン地区
生産者: Spice Route / スパイスルート



成分分析

アルコール度数： 14.0%
残糖度 g/l： 1.9g/l
滴定酸度 g/l： 4.9g/
酸度 pH： 3.23
品種：グルナッシュ・ノワール 100%

特徴

味： 辛口

概要

港町であるケープタウンは、様々な文化の人々が住む魅力的な街で、海岸近くの石造りの路地からは様々な香り漂ってきます。また、アフリカで最も素晴らしい珊瑚の海辺がある。この歴史的な街を取り囲む珊瑚礁の、淡いコーラルピンク色に触発され、より良い葡萄を探したところケープ沿岸にたどり着いた。そこは、冷涼な大西洋の風の恩恵を受けみずみずしい葡萄が育つ、特にグルナッシュなどの品種に適していた。その葡萄はキレの良い、すっきりした味わいで、ロゼスタイルではより風味が引き立ちます。ラズベリーやレッドベリーの味と香りがしつかり詰まっていて、できてすぐでも、2～3年後でも、おいしく飲むことができます。

テースティングノート

外観：鮮やかなルビーレッドの色合い

味：熟したラズベリー、レッドベリー、メロン、ほのかにオールスパイスの香り。

良く冷やしてお飲みください。

収穫地

使用されているグルナッシュ・ノワールは、ケープ西海岸にある、ダーリンという町を取り囲む霧の多い、傾斜のある丘で栽培されています。

収穫地は冷たい大西洋海岸を見下ろし、国内でも有数の赤土土壌で栽培されている。この土地の地下は鉄分が豊富な花崗岩で、十分な水が葡萄に行き渡り、人工灌漑が不要です。

収穫日： 2017年2月の中旬～下旬

製造過程

日の出前に葡萄を手で収穫し、冷えたまま貯蔵室に運ぶ。

葡萄の房はの枝葉を取り除き、果実を破碎しすぐに圧搾した。葡萄の皮は発酵が始まる前に、このワインのライトピンクの色を抽出するため、やさしく0.8 バールで破碎した。それから、果汁は自然のフルーツの香りを残すために、二週間低温発酵させた。マロラクティック発酵は行われぬようにし、ボトルに入れるまで、ワインは7週間澱に浸したままにしている。