

# ストーンタウン カベルネソーヴィニヨン メルロ

2016年 750Mℓ

赤ワイン  
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： 13.5%  
残糖度 g/l： 2.9g/l  
滴定酸度 g/l： 5.9g/l  
酸度： 3.42  
品種：カベルネソーヴィニヨン 60%、メルロ 40%

## 特徴

ボディ：フル

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のお店からは、スパイスやローストコーヒーの香りがします。この豊かな、香ばしい文化に触発され、最もエレガントで風味豊かな海洋葡萄品種探しており、ケープのより冷涼な地域に辿り着いた。そこにあるメルローは大西洋からわずか数キロしか離れておらず冷涼な風の恩恵を受けています。また、カベルネ・ソーヴィニヨンはそのところにある緑豊かな山間の斜面でよく育っています。

このクラシカルな葡萄品種の合わせは、濃厚で芳醇な素晴らしいワインを生み出し、かつ、驚くほどにフレッシュさも持ち合わせています。一年を通してどの時期にもさまざまな料理と合わせ楽しむことができます。

また、一日のうちいつでも楽しめるワインです。

## テイスティングノート

香り：ブラックベリー、プラム、モカコーヒー

味：しっかりとしたタンニンと、レッドフルーツの味を感じる。



## 収穫地

このカベルネソーヴィニヨンとメルロー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。

このダーリン地域は大西洋から風が吹き冷涼な気候です。これは、これら葡萄品種には理想的な環境で、葡萄の熟成期間がより長くなります。

収穫日： 2016年3月

## 製造過程

朝早く機械で収穫し、貯蔵室に運ぶ。そこで除梗し、やさしく破碎してから、ステンレススチールタンクで醗酵。定期的にポンプで混ぜながら醗酵。醗酵がおわったら葡萄の皮を取り除き、ワインはフレンチオークの樽に入れマロラクティック醗酵させる。14ヶ月その樽で熟成させた。樽の25%は新しいオークを使用。一番よい品質のワインが入っている樽をセレクトして、ブレンドをして、それから軽くフィルタリングしてボトルに入れた。