

ストーンタウン ソービニヨンブラン

2017年 750ml

白ワイン
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：ソービニヨンブラン 100%

特徴

味：辛口

概要

最もエレガントで、香り豊かなソービニヨンブランを探したところ、ケープ西海岸にある、ダーリンという町に辿り着いた。あまり発展していない自然の豊かなこの土地は、

大西洋から数キロにあり、冷涼な風の影響で、葡萄はゆっくりと熟成し、素晴らしい香りでもつ新鮮なソービニヨンブランを作り出します。

テースティングノート

素晴らしい香りとエネルギッシュなスタイル

グレープフルーツと甘いメロンの味わい、ダーリンの丘の典型的な涼しい気候から生み出されるミネラル感がフィニッシュに感じられる。

収穫地

このワインのソービニヨンブラン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。冷たい大西洋を見下ろす棚仕立て(トレリュス)の葡萄畑で、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、十分な天然水が葡萄に行き渡り、人工灌漑が不要です。その結果、深みのある味わいが抜群のソーヴィニヨン・ブランが栽培される。

収穫日： 2017年2月の中旬

製造過程

日の出前に収穫し、冷えたまま貯蔵室に運ぶ。葡萄の枝葉をとって、それから破碎して圧搾機に入れる。葡萄の皮はやさしく0.9 バールで潰して、果汁を48時間冷やして置おいたままにしてから発酵を開始させた。自然のフルーツの味を残すため、二週間低温発酵させた。マロラクティック発酵が行われないようにして、ボトルに入れるまで、ワインは二ヶ月間澱に置いたままにし、それからボトルに入れた。