DEEN DE BORTOLI
VAT SERIES

DE BORTOLI（デ・ボルトリ）

ワイナリー紹介
[オーナー ： デ・ボルトリ ファミリー]
[ワインメーカー ： Roberto Delgado]
デ・ボルトリ社は1928年創業以来、その品質の良さと誠実な経営を背景に着実に発展し、現在では年間6,000,000ケースを超える生産量を誇り、内外から高い評価を得ているオーストラリア最大級のワイナリーです。各州の名産地で育てられたブドウを使い、伝統と最新の技術を融合させ、それぞれの品種の特徴を最大限に活かして造られるデ・ボルトリワインはイギリス、アメリカ、カナダ、ヨーロッパをはじめ、世界各国に輸出されています。

2019 Deen Master Blend
（ディーン マスターブレンド）

産地	： マルチリージョン （ラザグレン、ヒルトップ、ヒースコート、ガンダガイ）
味わいタイプ	： ミディアムボディ
ブドウ品種	： シラーズ 55.3%、デュリフ 24.8%、カベルネ・ソーヴィニヨン 19.9%
樽熟成	：12ヶ月（大樽 / フランスオークとアメリカンオークの古樽）
アルコール度数	：14.5%
参考小売価格	：¥1,858（税別）

ワインの特徴
ヒースコートのスパイシーなシラーズ、リバリーナのリッチなデュリフ、冷涼な気候のヤラバレーのカベルネ ソーヴィニヨンが調和のとれたブレンドを生み出しています。
2019年は春の終わりに雨が降り、比較的乾燥した冬の後、ブドウの木が繁栄しました。収量が平均よりも低く、収穫時期がかなり早かったため、品種のフレーバーの発達とバランスの取れた酸が得られました。
ぶどうは朝の涼しい時間帯に収穫し、ワイナリーに運ばれるとすぐに除梗、品種ごとに発酵槽に入れ、低い温度で6～10日間発酵しています。発酵後はプレスし、一部はステンレススチールで、残りのワインは大樽に移し12ヶ月間熟成しています。独特のブレンドによりそれぞれの品種の持つ個性がきれいに調和したワインです。

味わいの特徴
ガーネット色を帯びた鮮やかな赤。ブルーベリーの果実、チョコレートに杉のスパイスの香り。 豊かな口当たりには、豊富なダーク フルーツ、構造的なタンニン、ほのかなダーク チョコレートがあります。お好みのロースト、ラム シャンクス、または美味しいラグーとお楽しみください

Farmstone
ファームストン株式会社　〒143-0015　東京都大田区大森西5-27-4
TEL.03-3761-5354 FAX.03-3761-5468