

# DOWN THE LANE

## 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：ジョン・コーラン]

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5,000,000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。

## 2020 Down the Lane Shiraz / Templanillo

(ダウン ザ レーン シラズ/テンプラニーリヨ)



産地	:	ヴィクトリア州 ヒースコート
味わいタイプ	:	ミディアムボディ
ブドウ品種	:	シラズ 72.8%、テンプラニーリヨ 27.2%
アルコール度数	:	14.5%
参考小売価格	:	1,516円

### ワインの特徴

このブレンドに使用するシラズは、ノーザン ヒースコート地域とラザグレンのブドウ園から調達され、テンプラニーリヨもヒースコート地域の北部から調達されました。干ばつ、火事、洪水、それに続くパンデミックなど。2020 ヴィンテージは私たちにすべてを投げかけました。干ばつは乾燥した冬と春先に影響を与え、生育と収量がいくらか制限されました。この低い収量と収穫時の適度な気温が、最終的なワインに豊かな風味をもたらします。シラズは3月中旬、テンプラニーリヨはその数週間後、果実が十分に熟し風味豊かになったタイミングを見計らって収穫。それぞれの品種は別々に7~10日間発酵し、風味と色合いとタンニン抽出しました。

### 味わいの特徴

フランスのシラズとスペインのテンプラニーリヨは、このブレンドによく合う2つのヨーロッパの品種です。ブルーベリーとラズベリーの香りにダーク チョコレートのニュアンスがあり、その後に生き生きとしたタンニンが口いっぱいに広がります。スペイン風トルティーヤ、マドリッド スタイルのチキン シチュー、またはタパスの盛り合わせ、スペインにインスパイアされたワインを楽しむのに最適な方法はありません。子鴨のローストやお好みのBBQでもお楽しみいただけます。

### その他

ヴィーガン・フレンドリー

