

MARGARET RIVER  
**SANDALFORD**  
*Estate Reserve*

## Sandalford(サンダルフォード)

ワイナリー紹介

[オーナー :ピーター・プリンディヴィル]

[ワインメーカー :ホープ・メカーフ]

1790年代、英国人ジョン・セプティマス・ローは、植民地を求めてオーストラリア西岸に上陸し、そこに美しく快適な地を開拓しました。この功績により1840年ヴィクトリア女王から現在の西オーストラリアスワンヴァレー上流の地を下賜され、ブドウ苗を植えワイン造りに情熱を傾けたそうです。彼の開拓者精神とその情熱は今でもサンダルフォードのワイン造りに受け継がれ、数々の名品を生んでいます。サンダルフォードは150年以上の歴史を持ち、1990年代初めにピーター・プリンディヴィルとデブラ・プリンディビルに引き継がれました。ワイン造りにおいて近代的な造りを取り入れながらも、伝統を守り、丁寧なワイン造りを心掛けています。サンダルフォードのブドウ樹は殆どが樹齢40年となり、女性のシニアワインメーカー ホープ・メカーフ女史によりワインが造られています。ワイン銘醸地であるマーガレットリヴァー地区とスワンヴァレー地区に畑を所有し、デイリーワインからプレミアムワインまで幅広いラインナップで素晴らしいワインを造り続けています。

## 2019 Estate Reserve Verdelho (エステイトリザーヴ ヴェルデロ)



産地	:	西オーストラリア州	マーガレットリヴァー
味わいタイプ	:	辛口	
ブドウ品種	:	ヴェルデロ	100%
アルコール度数	:	13.2%	
参考小売価格	:	¥3,208	(税別)

### ワインの特徴

西オーストラリア州マーガレットリヴァー地区のウィルヤブラップにある自社畑のブドウを使用。2019年ヴィンテージは、オーストラリアの大部分は平均以上の気温の暑い夏を経験しましたが、西オーストラリア州の南西の角は比較的穏やかな夏の季節を経験しました。収穫期の気温は平均以下でした。これらのより穏やかな条件は、ほとんどの品種のゆっくりとした熟成パターンを可能にし、収穫時のブドウの中で優れたフレーバーの発達をもたらしました。すべてのブドウは、砂糖とフレーバーの最適なバランスで収穫されました。得られたワインは、フレッシュでバランスの取れた酸味を持つ明るい品種の特徴を示しています。最も涼しい2月下旬の非常に早い時間に機械で収穫されたブドウは、すぐにワイナリーに運ばれ、選ばれた酵母を使ってステンレスタンクで長くゆっくりと発酵。発酵が終了すると、すぐに安定化、清澄化し、ボトリングされています。

### 味わいの特徴

レモンの色調。チョークのようなミネラル感が伝わってくる、オレンジの花の芳香とスパイスのヒント。オレンジやレモンなどの柑橘系の風味と爽やかな酸味のバランスが良く、滑らかな触感に続く長い余韻とキレのよい後味が特徴的です。

