

MITOLO

MITOLO(ミトロ)

ワイナリー紹介

[オーナー： フランク・ミトロ]

[ワインメーカー： ベン・グレッツァー]

三世代続く栽培家の家系に生まれ、高品質のブドウを栽培する事に卓越した経験を持つフランク・ミトロが妻シモーネと共にワイナリーを設立した2年後、一人の醸造家がフランクの姿勢に共感し、ワイン造りに参加することとなりました。それがバロッサヴァレーでワイン造りに情熱を注ぐ若き醸造家ベン・グレッツァーでした。彼の参加により、このワイナリーは彼らの求める理念、すなわち「個性を持ち、ハンドクラフトにこだわり、情熱を注ぎ、品質に妥協しないというワイン造り」を現実のものにしたのでした。

2020 Jester Shiraz (ジェスター シラーズ)

産地 : 南オーストラリア州 マクラーレンヴェール
味わいタイプ : ミディアムボディ
ブドウ品種 : シラーズ 100%
樽熟成 : 13ヶ月 (フレンチオーク75%、アメリカンオーク25%)
アルコール度数 : 14.5%
参考小売価格 : ¥3,308 (税別)

ワインの特徴

南オーストラリア州マクラーレンヴェール地区最南部に位置するロプレスティリッジヘブンヴィンヤードの畑で優しく手摘み収穫されたブドウを使用。

この畑はマクラーレン ベールの南端、セリックスヒルとマウント ロフティ山脈の麓のウィランガの間に位置します。この場所は、クリスティーズビーチの層の上に、全体に砕けた砂利を伴う重い粘土ローム土壌によって構成されています。北西向きの土地は太陽の光をたっぷり浴び、確実に熟成させ、その暖かな気候が果実に凝縮感と贅沢なタンニンの成熟をもたらします。

収穫されたブドウは破碎して除梗し、8トンのポッター発酵槽とより大きなヴィノマティックで7日間かけて発酵させ、両方のタンクで1日2回ポンプオーバーを行います。果実の活力を保ち、柔らかいタンニンの構造を確保するために、温度は20～24℃の低温に保たれました。発酵後に約20℃の状態です。発酵をステンレスタンクで仕上げた後、ローストしたフレンチオーク75%とアメリカンオーク25%のホッグスヘッドバレルに移して13か月間熟成させます。マロラクティック発酵は土着の菌株によって完了し、その後ワインは澱引きされ、硫化され、オーク樽に戻されて熟成が完了します。清澄は行わず、瓶詰め前に軽い濾過のみを行いました。

味わいの特徴

熟したイチゴ、ブラックベリー、プラムの香りが、ローストアーモンド、バニラビーンズ、ほのかにタバコの香りの繊細さの上に漂います。味わいはミディアムボディで、柔らかいココアパウダーのタンニン、レッドカラント、レッドプラム、ブラックベリー、イチゴのクーリの果実を感じます。ブラックオリーブとドライハーブの香りが立ち上り、風味豊かな要素が長く優雅な余韻をもたらします。

