

# 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。



### 2020 Deen Durif (ディーン デュリフ)

|         |                  |
|---------|------------------|
| 産地      | : ヴィクトリア州 ヒースコート |
| 味わいタイプ  | : フルボディ          |
| ブドウ品種   | : デュリフ 100%      |
| 樽熟成     | : 12ヶ月           |
| アルコール度数 | : 15.0%          |
| 参考小売価格  | : ¥1,858(税別)     |

#### ワインの特徴

2020年ヴィンテージは、干ばつ、火災、洪水、そしてパンデミックなど、記録上最も波乱万丈なヴィンテージの一つとなりました。しかし、幸いなことに、リヴェリナ地域やヒースコート地域では火災の煙が果物に影響を与えることはありませんでした。乾燥した冬と早春の影響でブドウの生育と収量はある程度制限されましたが、その結果デュリフには豊かな風味が生まれました。2月と3月は平均的な気温で、果物は良好な状態と熟度で収穫されました。成熟期にはブドウ畑を頻繁に訪れ、果実が望む豊かな風味と熟したタンニンを監視して、果実を収穫する最適な時期を決定しました。果実は除梗されて皮ごと陶器に入れられ、乾燥するまで25～30℃で7～8日間発酵され、その後、軽くプレスしてジュースのみとなります。ジュースの約15%は生き生きとした果実の新鮮さを保つためにオークなしのステンレスタンクに入れられ、残りは新旧のアメリカンオーク樽とフレンチオーク樽を組み合わせて12ヶ月熟成させた後、ブレンドして瓶詰めされます。

#### 味わいの特徴

鮮やかな赤を帯びた深い紫色。ブラックプラム、フルーツケーキ、ほのかな甘草、ダークチョコレートの香り。ダークフルーツと甘草のヒントを持つチョコレートの味わいで、豊かで肉厚です。微妙なオークと特徴的なタンニンの構造を楽しめるワインです。

