

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。



2021 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	：	¥2,100(税別)

ワインの特徴

2021年ヴィンテージは、干ばつ、冬の間は雨が多く、土壌水分も良好で、2021年のヴィンテージに向けて春の暖かい日々が続いたため、ブドウの木は良好な生育期を迎え、収穫量は平均的な大きさに戻りました。夏の気温は比較的穏やかで、果実は良好な酸味と新鮮な風味を保つことができました。収穫量も良好で、品質も非常に良好です。ブドウの成熟期には、ブドウ園で多くの時間を費やして、望ましい豊かな風味と熟したタンニンの果実を観察および評価し、果実を収穫する最適な時期を決定します。果実は茎を取り除いてポッターで発酵させ、乾燥させます。その後、軽く圧搾して沈殿させます。約 19% は、果実の生き生きとした新鮮さを保つためにオーク樽を使用せずにステンレスタンクに残し、残りは、ブレンドして瓶詰めする前に、新樽と古いアメリカ産およびフランス産オーク樽を組み合わせる 12 か月間熟成させます。

味わいの特徴

テイスティングノート

鮮やかな紫色の深紅色。ブラッドプラム、ほのかなリコリス、ダークチョコレートの香りがする風味豊かなワイン。口当たりはリッチで肉厚、豊富なブルーフルーツ、豊かなタンニン、よく溶け込んだオークの風味が特徴。この濃厚なワインには、ビーフウェリントン、ローストラム、ボリュームたっぷりのシチューなどの濃厚な料理がぴったりです。または、食事の最後に、ブルーチーズやヤギチーズなどの風味豊かな熟成チーズをグラス一杯と共に楽しみください。



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