

YARRA VALLEY

SINGLE VINEYARD

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：スティーヴ・ウェバー]

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 Single Vineyard Section A8 Syrah (シングルヴィンヤード セクション A8 シラー)

産地	:	ヤラヴァレー
味わいタイプ	:	フルボディ
ブドウ品種	:	シラーズ 100%
アルコール度数	:	14.2%
樽熟成	:	10ヶ月
参考小売価格	:	¥8,700(税別)

ワインの特徴

セクションAシリーズは、シングルヴィンヤードの中から樹齢の古い、極めて優れた区画を選んで造られたシリーズで、ヤラヴァレーシリーズの最高峰に位置するワインです。このシラーは1971年に植樹されたブドウから造られています。畑は北東向きで、フルボディで香り豊かな赤ワインの生産に最適です。また、土壌は砂岩、泥岩、石灰岩からなる堆積性の土壌で多くの鉄分を含んでいます。果実は手摘みで収穫し、手選別を行います。房ごと収穫したワインは20～30%です。常温酵母で自然発酵させます。発酵開始時に足でタンニンを注入し、発酵終了時にタンニンをターンオーバー(回転)させ、ピジャージュ(樽詰め)を行います。压榨後、一晩静置した後、重力で樽に詰めます。500Lのフレンチオーク樽で16°Cで10ヶ月熟成させます。熟成中は空気を入れるために定期的に澱引きを行っています。

味わいの特徴

濃い赤に紫がかった色合い。香り高く、魅惑的なスパイスとスミレの香り。ダークフルーツとグラファイトの風味、優雅でテクスチャー豊かな味わい。このワインは、冷暗所で保管すれば、今後10年間にわたって美しく熟成され続けるでしょう。プロヴァンス風料理 - シャルキュトリ、カスレ、ナス、マッシュルームなどと一緒にお楽しみください。

ヴィーガンフレンドリー

REVIEW

96/100 The Real Review August 2020

97/100 Halliday Wine Companion 2021 August 2020

