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。

2022 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
2022年ヴィンテージは、例年よりも穏やかな生育期と適切な降雨により、果実は素晴らしい成熟期を迎え、優れた品種特性と深い風味を保つことができました。
ブドウの成熟期には頻繁に畑を訪れ、果実の豊かな風味と熟したタンニンの状態をモニタリングし、最適な収穫時期を見極めます。果実はポッターズで除梗され、乾燥発酵されます。その後、優しく圧搾され、静置されます。約15%は、生き生きとした果実のフレッシュさを保つため、樽を使わずにステンレスタンクで熟成されます。残りは、アメリカンオークとフレンチオークの新樽と古樽を組み合わせて12ヶ月間熟成させ、ブレンドして瓶詰めします。

味わいの特徴
鮮やかな紫色を帯びた、深紅のワイン。ブラックプラム、ほのかなリコリス、ダークチョコレートのニュアンス。ブラックベリー、プラム、そしてエレガントなタンニンの骨格を持つ、豊かで肉厚な味わいが特徴。この濃厚なワインには濃厚なビーフ・ブルギニヨン、BBQ リブアイ、またはビンテージチェダーチーズと組み合わせがお勧めです。

その他
ヴィーガンフレンドリー

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