

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。それがパ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。



2021 Jester Cabernet Sauvignon (ジェスター カベルネ ソーヴィニヨン)

産地	：	南オーストラリア州 マクラーレンヴェイル
味わいタイプ	：	フルボディ
ブドウ品種	：	カベルネ・ソーヴィニヨン100%（樹齢 20年以上）
樽熟成	：	12ヶ月（80%フレンチオーク/20%アメリカンオーク）
アルコール度数	：	14.5%
参考小売価格	：	¥3,900（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イル地区最南部に位置する畑で優しく手摘み収穫されたブドウを使用。この土壌は泥状で冬から春は表面に水分を保ち元気なブドウを育て、夏にはとても乾燥した土壌になりブドウの香りを強めます。この地域の涼しい海風と渓谷風は力強さ、香りや酸などのバランスがとれたブドウの成長を引き出す理想的な条件が生み出します。

収穫後、ブドウは茎を取り除いて圧搾し、8トンのポッター発酵槽で1日2回のポンプオーバーを行い、穏やかな抽出法でラガーヴィノマティックにしました。果実の活力を保ち、柔らかいタンニン構造を確保するために、温度は20～24℃に保たれました。発酵は約1ボーメで圧搾され、ステンレススチールタンクで仕上げられ、その後、自然なマロラクティック発酵、澱引き、80%フランス産と20%アメリカ産の熟成オークのホッグスヘッド樽で12か月熟成されました。ボトリング前に清澄は行わず、軽いろ過のみを行いました。

味わいの特徴

紫がかった濃いルビー色。風味豊かで赤い果実の香り。甘いプラム、ブラックベリー、ブラックカレント、ダークチェリー、セージ、クローブ、コーラナッツの香りが広がります。ミディアムウェイトで繊細な骨格を持ち、柔らかな杉のタンニンと鮮やかな酸味が感じられます。フィニッシュには、レザーとドライタバコの葉のニュアンスがほのかに感じられます。



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