

# 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。

## 2020 7TH SON Grenache Shiraz (7TH SON グルナッシュ シラース)

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 : 辛口  
ブドウ品種 : グルナッシュ60%、シラース34%、サグランティーノ 6%  
樽熟成 : 20ヶ月  
アルコール度数 : 14.5%  
参考小売価格 : ￥5,500 (税別)

### ワインの特徴

7TH SONは、ミトロの中ではユニークなワインで、マクラーレンヴェイルという土地と、そこで造られる品種にコミットメントしたワインです。グルナッシュはマクラーレンヴェイル北側のブルウィット スプリングスにある、古い低木の畑から収穫されています。この場所はシラースやサグランティーノが収穫される場所より冷涼で、乾燥した深い砂質土壌から成り、グルナッシュに豊かな芳香としっかりとした骨格を与えています。シラースは、より暖かい気候の、重粘土質土壌から成る畑から収穫され、リッチでソフトな口当たりでグルナッシュを引き立てています。このマクラーレンヴェイルのクラシックなブレンドに、ほんの少しサグランティーノを加えてワインの構造を強くしています。各品種の最適な熟成と表現を確実にするため、グルナッシュ、シラース、サグランティーノはそれぞれ別々に収穫され、発酵されました。すべてのブドウは破砕され、茎が取り除かれ、シラースとグルナッシュは 8 トンの開放式および静置式発酵槽で発酵され、サグランティーノはより小型の 2 トン開放式発酵槽で発酵されました。発酵中は 1 日 2 回、20 ~ 24° C の低温でポンプオーバーを行うことで芳香が保たれ、きめの細かい質感を持つ、柔らかくも構造のしっかりしたタンニン プロファイルが確立されました。樽熟成は 20 か月間行われ、グルナッシュとサグランティーノは 100% 古樽のフランス産およびアメリカ産オークの樽で保管され、シラースについては全体のブレンドの約 5% という少量の新樽が使用されています。この間に自然なマロラクティック発酵が行われました。樽熟成後、個々のブドウは最終的なワインに慎重にブレンドされました。清澄せずに瓶詰めしました。ヨーロッパの伝統的なワインの様な、より土っぽさを持つスタイルでありながら、マクラーレンヴェイルの純粋さも表現しているワインです。

### 味わいの特徴

紫がかったやや濃いルビー色。3 種類の品種がシームレスにつながっています。ミディアムボディで、鮮やかなチェリー、ラズベリー、スパイスの効いたプラム、ブラックベリー、マルベリーの風味がすべて感じられます。ジューシーな酸味が心地よい酸味をもたらし、シルキーな質感と豊かな味わいが口の中でバランスが取れ、きめの細かい砂利のようなタンニンが長く残るのが特徴です。



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