

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。それがバ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 シラーズ)

産地	： 南オーストラリア州 マ克拉ーレンヴェイル
味わいタイプ	： 辛口
ブドウ品種	： グルナッシュ60%、シラーズ34%、サグラントイノ 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、古い低木の畠から収穫されています。この場所はシラーズやサグラントイ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ています。シラーズは、より暖かい気候の、重粘土質土壌から成る畠から収穫され、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トイ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、シラーズ、サグラントイ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碎され、茎が取り除かれ、シラーズとグルナッシュは8トンの開放式および静置式発酵槽で発酵され、サグラントイノはより小型の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トイノは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、シラーズ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、スペ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