



## トフ マールボロ ピノ・ノワール 2013

### 産地

ニュージーランド / サウス・アイランド / マールボロ / アワテレ・ヴァレー

### ブドウ品種

ピノ・ノワール 100%

### ブドウ栽培

収穫前、雨が多い秋が訪れましたが、晴れ間を縫うようにして丁寧に手摘みで収穫されました。クローン毎、ブロック毎に収穫されたブドウのうち、状態が良好なものだけがこのワインに使用されました。生育期間中のたゆまない除葉作業によるキャノピー内の空気循環の改善や、十分な太陽光を得られるよう試みた結果、多くのブロックで品質の高いブドウを収穫する事ができました。収穫は4月19日と23日に行われ、ブドウの糖度は24から25.5ブリックスとなりました。

### 醸造

ワイナリーに運ばれた後、ブドウは除梗され（一部分は破碎）、クローン毎に発酵容器に入れられました。低温にて4日から7日間のマセレーション（漬け込み作業）後、30℃に加熱された果汁は培養酵母にて発酵されましたが、一部のロットでは自然酵母による発酵が実施されました。さらに、アルコール発酵後、極少量のロットでエクステンデッド・マセレーションを実施。細かい木目のフランス産オーク樽で熟成後、最終的にブレンドされました。新樽が22%比率で使用されています。

### テイastingノート

紫がかったガーネット色のイキイキとした輝きを持つ外観。新鮮な香りは野生の赤い果実や、チェリーやプラムを想わせます。スパイシーなオーク樽や乾燥したタイム、落ち着いた果実風味と土っぽさが香りに深みを与えています。口に含むとモカコーヒーや、スパイス、上品なフレンチオークの風味が印象的。滑らかな触感と細かいタンニン、そしてバランスの良い酸味と豊かな果実風味由来のリッチさが混然一体となり、長い余韻へと続きます。

### テクニカルデータ

ヴィンテージ：2013  
アルコール度数：14%  
pH：3.68  
酸度：5.8 g/L  
残糖度：-

参考市場価格（税別） ¥3,900

スクリュューキャップ

*Our gift from the land.*



*Ngā hua a te whenua.*



GRN株式会社

<http://www.grncorp.co.jp/wine/>

— お問い合わせ —

ワイン事業部本部 TEL:03-5719-7423 FAX:03-5719-7424  
北陸営業部 TEL:0766-31-1097 FAX:0766-31-1098

— 受注・物流センター —

石川ワインセンター TEL:076-277-3597 FAX:076-277-3598