



## トフ ローレ リザーブ ピノ・ノワール 2015

### 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

ブドウは自社畑で収穫されたものだけを使用。畑はマールボロの中でも標高の高いアッパー・アワテレ・ヴァレーに位置しており、夜間の低い気温と天気の良い日の暖かい日差し、そして長い成熟期間により、しっかりとしたフルーツ感、明瞭なハーブ感を醸成。

2014/2015の栽培シーズンは、稀にみる冷夏で始まり乾燥したシーズンであったが、結果的にフルーツに長い成熟期間を与え、収穫量は少なめであったが、果実に強いフレーバーをもたらした。

### 醸造

手摘みで収穫され選別されたブドウはワイナリーで小分けされ、注意深く除梗した上で軽く破碎。自重により小さなオープントップの発酵槽に注がれる。7日間のコールド・ソーク後、自然酵母または培養酵母で発酵。発酵時の果汁はフレンチオーク樽に直接プレス後、冬の間専用のセラーで寝かされ、春になり気温が上昇すると自然とマロラクティック(MFL)が始まる。完全にMLFが終わったらワインを選ぶ格付けが行われる。最終ブレンドが終わったワインはボトリングの為に安定化。2016年5月にボトリング。

### テイastingノート

熟したダークフルーツ、鮮やかな花の香りに、樽由来のスパイシーなニュアンスが混じります。エレガントかつ複数の風味が折り重なる繊細な味わい。ベリー系の果実味とスパイシーなハーモニーは、シルキーなタンニンと融合し口に広がる芳醇さと極めて長い余韻を楽しむことができます。

### テクニカルデータ

アルコール度数：13.5%

pH：3.70

酸度：4.9 g/L

残糖度：0 g/L

参考市場価格(税別) ¥6,000

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/>

TEL:03-5719-7423 FAX:03-5719-7424