



トフ ホークス・ベイ メルロー

産地

ニュージーランド / ホークス・ベイ

ブドウ品種

メルロー 100%

ブドウ栽培

ホークスベイはニュージーランドのフルボディの赤ワインのプレミアム産地で特にボルドー系の品種の栽培を行っています。水はけのよい土壌と長い夏のおかげでメルローは完璧に熟し、とりわけ2014年は成熟期にブドウがよく育ちました。際立った果実味がワインに反映されるように、3月中旬頃、理想的なコンディションのもと収穫を行いました。

醸造

ブドウは手摘みで収穫され、小分けにして軽く破碎・除梗され、発酵が始まるまでコールドソーク(低温浸漬)。低温コントロール後、30~33℃に加熱された果汁は培養酵母にて発酵されました。発酵後、短期間かもした後、フランス産の古樽にて10か月熟成。清澄後、2月初旬にボトリングされました。

テイastingノート

黒系果実の凝縮した味わい。プラムのアロマに加え、奥底にかすかなスパイス香が感じられるホークスベイメルロー。シルキーなタンニンがブラックベリー、カシス、ココアのような味わい豊かな果実味のフィニッシュへとつながります。

テクニカルデータ

ヴィンテージ：2014
アルコール度数：13.5%
pH：3.71
酸度：5.0 g/L
残糖度：-

参考市場価格(税別) ¥3,000

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/wine/>

— お問い合わせ —

酒類事業部本部 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