



PROPHET'S ROCK

プロフェッツ・ロック ピノ・グリ 2016

Prophet's Rock Pinot Gris

原料ぶどう情報	ニュージーランド セントラル・オタゴ ベンディゴ地区
ぶどう品種	ピノ・グリ 100%
畑	ブドウは2か所の自社畑で栽培され、手摘みで収穫されました。2か所の畑のうち一方の畑は暖かくて水はけが良い主に片岩の土壌で、セントラルオタゴで最も急峻な区画にあります。もう一方は片岩と石英の入り混じった粘土および石灰土壌の特色を成した素晴らしい畑です。 凝縮感と香り、味わいを伴う十分に熟した果実を収穫するために、生育期にはキャノーパネジメントをはじめ、入念な作物管理を行いました。 生産量はどちらの畑でも低い数値に抑えられており、1ha当たり38ヘクトリットル、1ha当たり5トンです。
2015年 ヴィンテージ	ブドウは2016年の3月30日～4月17日の間に手摘みで収穫されました。寒かった春以降は、生育期～収穫まで安定した暖かい天候が続きぶどうの生育には最適な条件でした。
醸造	手摘みで収穫されたブドウは選果され、アロマとみずみずしさを最大限に保つために、ワイナリーで全房プレスを行いました。ワインは多くのロットに小分けして、固有の天然酵母のみを用いて発酵後、2017年2月28日のボトリングまで澱と共に熟成を行いました。熟成途上に生じる酒石酸を妨げないよう、安定処理は行われておりません。抜栓には腐敗しないことが証明されているディアムコルクが用いられています。
製品コメント	ナシや白桃、柑橘類、マルメロ、ヤスパイスなどの香り。ミネラルも感じられます。これらのアロマは口の中で幾重にも重なり、キリッとした酸と長い余韻でしめくられます。爽やかさと凝縮感のあるアロマによって、どんなお料理ともハーモニーを奏でます。白身のお肉や、魚介、スパイスが若干きいたお料理とも合います。 6～10年は熟成に耐えるワインです。
テクニカルデータ	アルコール度数 13.0% pH 3.24 酸度 6.0g/ℓ 残糖 11g/ℓ 生産本数 1,798ケース（6本入り）



白／辛口 750ml 参考小売価格（税別） ¥4,200

GRN株式会社
<http://www.grncorp.co.jp/>

— 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