



PROPHET'S ROCK

プロフェッツ・ロック
インフュージョン ピノ・ノワール
Prophet's Rock Infusion Pinot Noir

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・ノワール 100%
畑	セントラル・オタゴ、ベンディゴの高い標高に位置する急斜面の自社畑、ロッキー・ポイント・ヴィンヤード（80%）とホーム・ヴィンヤード（20%）から収穫されたブドウを使用。ロッキー・ポイント・ヴィンヤードは石ころが転がる土壌、一方のホーム・ヴィンヤードは方岩、粘土、石灰岩などを含む稀有なミックス土壌です。生育期のキャノピーマネジメントや入念な作物管理により凝縮感と香り、味わいを伴う十分に熟した果実が収穫されました。
ヴィンテージ	春の始まりは気候は変わりやすく11月は寒くなりましたが、12月から3月は暖かく乾燥した季節となりました。初秋の季節は安定し、このため十分に熟し、凝縮感に富んだアロマティックな果実が得られました。収穫はロッキー・ポイントで3月末に、ホーム・ヴィンヤードでは4月初旬に行われました。
醸造	手摘みで収穫されたブドウは選果され除梗。通常の赤ワインの醸造方法とは異なり、発酵中の果皮の浸漬は行われていません。代わりに、全体の80%を48時間スキンコンタクト。圧搾後、果皮は除かれ、古樽にて天然酵母を使用して発酵。フレッシュさを保つためマロラクティック発酵は行われていません。発酵後、2017年9月のボトリングまで澱と共に熟成を行いました。
コメント	優しい抽出で造られたピュアな味わい。ストロベリーやレッドチェリーにスパイスのニュアンスが混じる、フレッシュでジューシーな味わいに長い余韻が続きます。ピノ・ノワールのアロマとエキスのみを純粋に抜き出したフレッシュな味わいで様々なお料理に合わせる事ができます。生ハムやサラミ、ピザなどとピッタリです。軽く冷やしてお召し上がり下さい。
コメント	アルコール度数 13.0% pH 3.54 酸度 6.0g/ℓ 生産本数 112ケース（12本入り）



赤ノミディアムボディ 750ml 参考小売価格（税別） ¥5,300

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