

Alcohol	アルコール度	14.0° Vol%
Residual Sugar	残糖	2.19 g/L
總酸度	(酒石酸)	5.31 g/L
pH		3.72
Total SO ₂	(瓶詰時)	0.054 g/L

Signos de Origen Organic Syrah Valle Casablanca 2021

シグノス・デ・オリヘン オーガニック・シラー

ヴァレ・カサブランカ



生産地: 沿岸山脈の麓、カサブランカ農園のラ・ヴィニーヤ・セクター、“ラ・ケブラーダ”ヴィンヤード、ブロック 24 & 30

畠: 海拔380m、垂直仕立て、北東から南西に走る畠。クローン174、台木5BBに接ぎ木されたクローン471、ドリップ式灌漑

植樹年と植密度:

2007 & 2015 年、4000 本/ha

収量: 6t/ha, 45HL/ha

土壌:

風化した花崗岩崩積土由来。土壌は深く、粘土質の割合は低く、砂質ローム層、若干酸性 (pH 6.1 - 6.3)。有機物は少なく (1.7%) 中程度の肥沃度、塩分も低い。

気候:

ヴァレ・カサブランカは太平洋のフンボルト海流の影響を受けています。年間を通じ朝は曇りがちで平均気温は急激な気温の上下があまりなく穏やか。2020-2021 年のシーズンは冷たく雨の多い (230mm) の冬から始まり、春も寒く霜の影響で特にシャルドネの生産量に影響を与えた。春と夏の低めの平均気温と予想外の 1 月の雨の影響で熟度は例年よりゆっくりと進んだ。これらの理由で収穫も前年に比べ若干遅く始まった。

収穫: 手摘み、2021 年 4 月 19 日

醸造家: ノエリア・オルツ

醸造所: ロス・ロブレス・ワイナリー

醸造:

ワイナリーに到着したブドウは振動式のコンベアベルトの選果台で、葉やダメージを受けた房等、好ましくない房が取り除かれます。その後別のコンベアベルトで除梗機へ運ばれ、除梗しながら粒のサイズで選別し、その後振動するテーブルで更に粒選りの選別が行われます。

選別された果粒は木製発酵槽に重力の力で移されます。アルコール発酵は天然酵母によりフレンチオークの発酵槽で 24-26°Cで行われ、醸造チームで検討して決定した頻度でパンチダウンも行われます。トータルのマセレーションの期間はおよそ 17 日間です。MLF はオーク小樽、2000L フードル樽、卵型コンクリートタンクの中で自然に始まり、そのまま 11 ヶ月熟成されます。その後ワインには何も処置されずに静かに保管され、5 ミクロンのフィルターで軽く濾過され瓶詰めされます。

熟成:

最初の12ヶ月は、75%が5000Lフードル樽、25%卵型コンクリートタンクで熟成し、最後に、100%のワインがコンクリート発酵槽と卵型コンクリートタンクで2ヶ月熟成されます。

生産量: 840ケース

テイスティング・ノート:

濃く深い紫色。空気に触れてワインが開いてくると、ブルーベリーやブラックベリー等の森にある果実のアロマと、ブラックプラムやスパイス、スモーキーなアロマが折り重なって感じられます。口に含むと黒鉛やリコリスを思い出させます。しなやかな口当りのジューシーな酸味が口に広がり、しっかりとしたタンニンが後味に繋がります。

フードペアリング:

赤身の肉と野菜のグリル、またはラムとともに良い愛称です。胡椒やクローブミントを使用した料理はこのワインの果実をより引き立ててくれます。ヴェジタリアン・ディッシュとしてはローストしたナスか紫キャベツ、野菜のパスタともよく合います。チーズでしたら、熟成したチーズとブルーチーズともよく合います。

参考小売価格: ¥3,000 (外税)

ECOCERT (エコサート)
フランス国際有機栽培認証機関
認定ブドウ使用



The Vegan Society (ヴィーガン協会)
イギリス国際ヴィーガン認証機関
認定ワイン



WINE & STYLE

東京都港区麻布十番 1-5-30 2F tel: 03-5413-8833 || fax: 03-5413-8833 || info@winetostyle.co.jp