

MITOLO

MITOLO(ミトロ)

ワイナリー紹介

[オーナー： フランク・ミトロ]

[ワインメーカー： ベン・グレッツァー]

三世代続く栽培家の家系に生まれ、高品質のブドウを栽培する事に卓越した経験を持つフランク・ミトロが妻シモーネと共にワイナリーを設立した2年後、一人の醸造家がフランクの姿勢に共感し、ワイン造りに参加することとなりました。それがバロッサヴァレーでワイン造りに情熱を注ぐ若き醸造家ベン・グレッツァーでした。彼の参加により、このワイナリーは彼らの求める理念、すなわち「個性を持ち、ハンドクラフトにこだわり、情熱を注ぎ、品質に妥協しないというワイン造り」を現実のものにしたのでした。

アンジェラのブドウは初期の頃からミトロにブドウを供給しているロプレスティ家の女家長サンドラの区画から収穫され、ワイン名はミトロ家の女家長であるフランクの母、アンジェラへの賛辞として付けられました。

2020 Angela Shiraz (アンジェラ シラーズ)

産地	:	南オーストラリア州 マクラーレンヴェイル (樹齢:30年以上)
ブドウ品種	:	シラーズ100%
樽熟成	:	16ヶ月(オークの大樽 / 30%新樽、70%古樽) 新樽 フランス産25%、アメリカ産5%
アルコール度数	:	14.5 %
参考小売価格	:	¥5,500 (税別)

【ワインの特徴】

アンジェラのブドウは、G.A.M.用のブドウが取れるチャイニーズブロックから、5km南に位置するサンドラブロックで収穫された、わずかに異なる表情を持つシラーズです。この区画のブドウは以前からジェスター シラーズのブレンド用として使われていましたが、畑が成熟し、単一畑のワインとしてのポテンシャルを表してきました。

わずかに明るい果実の輪郭としっかりとした構造を持ち、ジェスター シラーズとG.A.M.の間の、パワーと重みをもっています。除梗後、優しく破碎され、2トン容量のオープン式発酵槽に入れて1日に1回のパンピングオーバーを約10日間。発酵はタンニン、色、風味を穏やかに抽出し、ミロワインの特徴であるピュアな果実のキャラクターをしっかり保つ為、低めの温度を保ちながら穏やかに行われました。発酵後、新樽(全体の30%/フランス産樽25%、アメリカ産樽5%)と1年、2年使用樽で16ヶ月間熟成され、自然なマロラクティック発酵と澱との接触が行われています。澱引き後に最終的なブレンドが行われ、清澄、ろ過をせずにボトルングされています。

【味わい】

青い果実の芳香、赤いベリーのコンポート、クリーミーなニュアンス、そしてバニラの香りが香ります。味わいは贅沢でエレガントで、温州梅、熟したラズベリー、ブルーベリーの香りが、非常にきめの細かいシルキーなタンニンに囲まれ、フレッシュなハーブの繊細なちらつきがワインに風味豊かな要素を加えます。深みのあるミディアムからフルボディだが、豊かな風味がソフトでいきいきとした酸とバランス良くまとまり、魅惑的で活力のある味わいを造っています。

