

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。

2019 Mitolo GAM Shiraz (GAM シラーズ)



産地 : 南オーストラリア州 ラングホーンクリーク
味わいタイプ : フルボディ
ブドウ品種 : シラーズ 100%
樽熟成 : 15ヶ月
(40% 新樽(30%フレンチオーク、10%アメリカンオーク)、60% 2年目ホグスヘッド樽(フレンチオーク) 使用)
アルコール度数 : 14.5%
参考小売価格 : ¥8,200 (税別)

【ワインの特徴】

南オーストラリア州マクラーレンヴェイル産のブドウを手摘みで収穫。土壌は泥状で春や夏の強い日差しから果実を守り、夏の終わり頃から土壌は完全に乾燥し、果実に強い風味や香りを与えゆっくり均一に熟成させます。さんさんと降り注ぐ陽と穏やかな海風の恵みが生み出すタンニンも良質。マクラーレンヴェイルの南端にあるチャイニーズブロックと呼ばれる畑で育つブドウはとてモクがあり酸味とのバランスの良い果実となります。ブドウは収穫された区画毎に管理され、除梗後に破碎して8トンの開放発酵槽内で1日2回のポンプオーバーをしながら発酵していきます。プレス後は、30%をフレンチオークの新樽、10%をアメリカンオークの新樽、残りを2年目のホグスヘッド樽に移し、自然なMLFをしつつ18か月熟成。無清澄、ごく軽いう過をかけてボトリングします。G.A.MIは、醸造責任者兼オーナーであるフランク・ミトロの3人の子供達、Gemma、Alexandra、Marcoの頭文字をとって名付けられました。

【味わい】

レッドフルーツ、カットしたハーブ、ブラックベリー、マルベリー、カシスなどの豊かな香りと甘草、チョコミント、スモーキーでスパイシーなオークが調和したエレガントな香り。しっかりとした構造を持つ滑らかな口当たりのワインで、シルキーなタンニンときれいな酸が心地良い余韻を残します。



ファームストーン株式会社 〒143-0015 東京都大田区大森西5-27-4
TEL.03-3761-5354 FAX.03-3761-5468