

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 Savitar Shiraz (サヴィター シラズ)

産地	:	南オーストラリア州 マクラーレンヴェイル (樹齢:40年以上)
ブドウ品種	:	シラズ100%
樽熟成	:	16ヶ月(ミディアム/ライトトーストのフレンチオーク新樽100%)
アルコール度数	:	14.5 %
参考小売価格	:	¥10,500 (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。パワフルでピュアな果実味とエレガントな構造を持ったシラズが育ちます。ブドウを産するロプレスティ ホーム ブロック ヴィンヤードは、海岸沿いの町アルディングガから 2 km 未満、ビーチ自体からわずか 4 km の場所にあります。ウンガティンガ累層は、砂の層の間に砂のポケットがある漂砂灰色の砂質粘土とビスケイ土壌に由来します。これらの非常に評判の良い土壌は、生育期には土壌の水分を維持しますが、夏には乾燥し、ブドウの活力を制御し、果実の風味を濃縮するのに役立ちます。サヴィターの果実は、この区画の北東部にある特に岩の多い場所から採取されます。セントビンセント湾からの涼しい海風がぶどう畑を冷やし、新鮮さと活力を保ちます。収穫後、ブドウは除梗され、2トンの開放型発酵槽に粉碎され、発酵中は1日2回ポンプオーバーされます。タンニン、色、風味を非常に柔らかく抽出するために、温度は20〜24°Cに保たれました。压榨後、ワインは100%新しいフレンチ オーク ホッグ ヘッドに移され、自然なマロラクティック発酵と16か月間の樽熟成が行われた後、最終的なブレンドが考慮されます。得られたワインは、清澄せず、軽いろ過のみを受けて瓶詰めされました。サヴィターは、ミトロシラズのフラッグシップであり限定生産の特別アイテムです。

【味わい】

カシス、マルベリー、ブラックベリーの芳醇で熟したブラックフルーツのアロマ。バニラのクリーミーさとクローブのスパイシーさがバランスよく混ざり、豊かに磨かれたブラックフルーツの香りを洗練されたものへの引き揚げています。ふくよかな口当たりとフルボディの味わいは、シルキーでリッチなブラックフルーツのフレーバーで満たされます。ダークチョコレートとエスプレッソのニュアンスは、パワフルでしっかりと組み立てられたフルーツにさらに風味のある複雑さを加えています。パワフルでありながら、引き締まった構造を持ち、全ての要素がバランス良くまとまったワインです。

