

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。



2020 Serpico Cabernet Sauvignon (セルピコ カベルネ・ソーヴィニオン)

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)
味わいタイプ	:	フルボディ
ブドウ品種	:	カベルネ・ソーヴィニオン100%
樽熟成	:	24ヶ月(100%フレンチオーク/60%新樽,40%1年樽)
アルコール度数	:	15.5%
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。発酵前に陰干し(アパッシメント)することにより、果実の凝縮感、複雑性、シルキーなタンニンを与えています。

早い段階(13.4ボーメ度)で収穫されたブドウは、10kgの乾燥木箱に入れて25日間、温度と湿度がコントロールされた倉庫で乾燥されました。その結果重量が30%減少したブドウは、十分に乾燥して濃縮された後、果実は茎から外され、破碎されてオーブントップの発酵槽に入れられ、発酵中は1日2回ポンプオーバーされました。発酵終了後、更に3週間そのまま置いてからプレスしています。発酵後もそのまましばらく置くことは、タンニンが滑らかになり、ワインをソフトすることに寄与しています。その後、オーク樽で24ヶ月間熟成させ、入念にバレルセクションしたものをブレンド、2020年のセルピコカベルネソーヴィニオンは清澄処理をせずに造られ、瓶詰め前に軽く濾過されただけでボトリングされています。

セルピコは、ミトロのカベルネ・ソーヴィニオン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】

濃厚で力強い味わい。ブラックカラントや熟したブラックベリーのダークフルーツ、ルバーブの香り、風味の繊細さ、ダークチョコレート、コーヒー、ほのかなりコリスの香り。キャラメルのようななめらかさが、きめ細やかでありながらしっかりとパウダー状のタンニンを包み込み、ジューシーな酸味と相まって、後味の豊かさとバランスが取れています。力強い果実味と確りとしたタンニンが絶妙のバランスを生んでいる逸品です。

