

YARRA VALLEY

SINGLE VINEYARD

DE BORTOLI(デ・ボルトリ)

ワイナリー紹介

[オーナー：デ・ボルトリファミリー]

[ワインメーカー：スティーヴ・ウェバー]

デ・ボルトリ社は1928年創業以来、その品質の良さと誠実な経営を背景に着実に発展し、現在では年間6,000,000ケースを超える生産量を誇り、内外から高い評価を得ているオーストラリア最大級のワイナリーです。各州の名産地で育てられたブドウを使い、伝統と最新の技術を融合させ、それぞれの品種の特徴を最大限に活かして造られるデ・ボルトリワインはイギリス、アメリカ、カナダ、ヨーロッパをはじめ、世界各国に輸出されています。

2018 Single Vineyard Section A8 Syrah (シングルヴィンヤード セクション A8 シラー)

産地	:	ヤラヴァレー
味わいタイプ	:	フルボディ
ブドウ品種	:	シラーズ 100%
アルコール度数	:	14.2%
樽熟成	:	10ヶ月
参考小売価格	:	¥8,700(税別)

ワインの特徴

セクションAシリーズは、シングルヴィンヤードの中から樹齢の古い、極めて優れた区画を選んで造られたシリーズで、ヤラヴァレーシリーズの最高峰に位置するワインです。このシラーは1971年に植樹されたブドウから造られています。畑は北東向きで、フルボディで香り豊かな赤ワインの生産に最適です。また、土壌は砂岩、泥岩、石灰岩からなる堆積性の土壌で多くの鉄分を含んでいます。手摘みで収穫されたブドウは手作業で選別され、約50%は房ごと、残りは粒ごと開放式発酵槽に入れられます。発酵中はルモンタージュが行われ、発酵のはじめと終了にかけて足によるプランジングが行われています。18日間、浸漬と野生酵母による発酵が行われ発酵後は圧搾して一晩静置。その後500Lの大樽に入れ16℃で10ヶ月間熟成。熟成中は空気を入れるために定期的に澱引きを行っています。

味わいの特徴

やや紫を帯びたダークレッドの色調。魅惑的なスパイスとスマレなどの複雑な芳香。ダークフルーツや黒炭の風味、胡椒のスパイシーさと上質のタンニン、テクスチャーを感じるふくよかな味わいが特徴です。

ヴィーガンフレンドリー

REVIEW

96/100 The Real Review August 2020

97/100 Halliday Wine Companion 2021 August 2020

