

マリヌー・シラー 2012

ぶどう: シラー
ボトリング: 2014/1/15
産地: 南アフリカ・スワートランド
生産量: 23,844本
種類: 赤ワイン 750ml

成分量:

アルコール	合計エキス	残留糖分	総有機酸量	揮発酸	トータルSO2	フリーSO2	pH
13.50%	30.1 g/l	2.2 g/l	5.9 g/l	0.69	88	27	3.58

ぶどう:

スワートランドの各地6ヶ所のぶどう園から供給されています。
Riebeek Kasteel山(リーベック・カスティール山)の石が多い頁岩と片岩に基づく土壌3ヶ所に植えられています。2ヶ所は、乾燥したPaardeberg(パードバーグ山)の花崗岩の土地で育ったブッシュヴァイン。1ヶ所はMalmesbury(マルムスベリー)西側のゆるやかな起伏で鉄分豊富な土壌。樹齢は17~24年。それぞれの土地を長期的に借り上げ、密接的関与・直接的関与を持ってブドウ栽培管理をしている。

ぶどう収穫:

2012年1月26日から2月5日

収量:

4~6トン/ha = 24から33HL/ha.

ワイン造り:

手積み収穫のぶどうを低温室で冷やし、約50%を粉碎し、タンクに除梗、残りのぶどうは全体房ごと追加する。25ppmのSO2として添加し、その他追加は行いません。必須は1日1回ピジャージュ(搾入れ・かいいれ)することです。

約4日後、発酵は土着の酵母で始まり、そしてワインはエキスとタンニンの具合に応じて、1日に1回または2回ピジャージュします。温度は30度以下を保ちます。

発酵は7日から10日まで続き、発酵後、2週間から4週間(タンニンの具合に応じて)、スキンコンタクト(果皮との接触)を行います。

ワインはその後マロラクティック発酵と熟成のために樽にプレスします。春になると、別々の土地のぶどうをブレンディングをするため、澱引きし樽に戻します。11カ月後、ノンフィルター、無清澄でボトリングします。

熟成:

11カ月、フレンチオーク樽225Lと500L、そして2000Lフードル(木製大樽)全体15%が新樽。

味わい:

南アフリカ・スワートランドの頁岩(けつがん)・片岩(へんがん)と花崗岩(かこうがん)のテロワールを忠実かつ完全に表現すること目標として造られました。

黒胡椒、上品なブラックベリー系の果実、スモークとハーブの香りがします。絹のような質感とバランスの取れた自然な酸味、コクがありスパイシーなフルボディです。余韻はフレッシュで驚くほど長く、しなやかです。16°C~18°Cが飲みごろな温度です。ビン詰めから3~5年以内に飲む場合はデカンティングすると良いでしょう。