

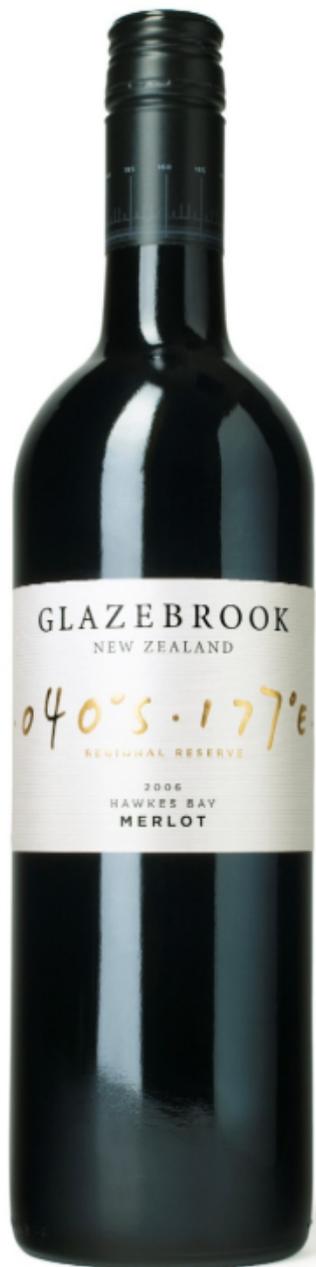
GLAZEBROOK

NEW ZEALAND

Life's a journey

ワイナリー:ナタラワ

グレイズブルック メルロー 2010



産地

ニュージーランド ホークス・ベイ

ブドウ品種

メルロー

栽培

2010年ヴィンテージは、春から夏にかけて涼しく湿った変わり易い天候でしたが、2月中旬から収穫時期にかけて暖かく乾燥した天候となりました。

このワインは、ホークス・ベイの、水捌けの良い土壌を持つサブ・リージョン、モテオ(76%)とグラヴェル(24%)に植えられている、10年から15年の樹齢のブドウを用いて醸造されました。ブドウの木はVSPによる整枝と長梢剪定により仕立てられ、1本の木から3.5キロのブドウが収穫されています。

醸造

ブドウは糖度が24から26ブリックスの時に、機械により収穫されました。ブドウの状態に合わせて厳選された培養酵母を用い、最高温度27℃でアルコール発酵が行われた後、14日間のマセレーション、続いて圧搾そしてマロラクティック発酵が行われました。

テイastingノート

外観は暗紅色と紫色。香りは、熟したプラムやラズベリーとスパイスに、モカやオークのニュアンスが混じります。味わいは、凝縮感の高い風味と、しなやかで丸みを帯びた触感に、豊かなプラムやブラック・ベリーの果実味が印象的です。キメの細かいタンニンが感じられ、長い余韻が続きます。

料理との相性

赤身の肉料理と合わせてお召し上がり下さい。

テクニカルデータ

アルコール度数：13.5%

総酸度：4.7g/L

pH：3.72

残糖度：1.0g/L未満

参考市場価格(税抜) ¥3,500

スクルーキャップ



GRN株式会社

<http://www.grncorp.co.jp/wine/>

— お問い合わせ —

ワイン事業部本部 TEL:03-5719-7423 FAX:03-5719-7424

北陸営業部 TEL:0766-31-1097 FAX:0766-31-1098

石川ワインセンター TEL:076-277-3597 FAX:076-277-3598