

EMILIANA

ORGANIC VINEYARDS

SALVAJE

2016 Syrah-Roussanne Casablanca Valley

サルヴァヘ シラー・ルーサンヌ カサブランカ・ヴァレー

生産地：カサブランカ・ヴァレー

ヴィンテージ：2016

ブドウ品種：97%シラー、3%ルーサンヌの混醸

収穫：手摘み

熟成：ステンレスタンクで5カ月

酵母：天然酵母 100%

アルコール度：13.0%

pH：3.55

総酸度：4.80g/L

残糖：2.27g/L

醸造・瓶詰時 SO₂ 使用：0.00g/L

瓶詰日：2016.10.3

生産量：1,311 ケース

ヴィンヤード：沿岸山脈の麓の広がるカサブランカのラ・ヴィニジャ・ゾーンにあるラ・ケブラーダ・ヴィンヤード、ブロック 13&14、海拔 380m、垂直仕立て、北東から南西に走る畝、

植樹年・植密度：2003 年、4000 本/ha

収量：5-6 トン/ha、25-30 HL/ha

土壌：深い花崗岩由来の崩積土。粘土質成分は少なく砂質ローム質。弱酸性 (pH6.1 - 6.3)、有機物は少なく (1.7%)、中庸な肥沃度で塩分濃度は低い。

気候：太平洋のフンボルト海流の冷気の影響を受ける。一定の湿度が保たれ、平均気温は夏で 25°C、冬で 14°C。

2015 年春の平均気温は例年より低く、湿度は比較的高かった。芽吹きของ時期は一定ではなく、ゆっくりと熟していった。2016 年 3・4 月の降水量の増加により、予定よりも若干収穫を早める必要があった。

醸造家：エミリオ・コントラス 醸造所：ラス・パルメラス

醸造：収穫されたブドウは重みでブドウが潰れないように小型のケースに入れられ、ワイナリーに運ばれた後、直ちに冷却されます。選別はコンベアベルトの上で 2 回行われます。一回は房選り、二回目は除梗後の果粒の選別になります。その後ブドウは破碎し、ステンレスタンクに移され約 3 日間 6-8°C で低温浸漬され、その後温度を上げ天然酵母によるアルコール発酵が始まり、温度は 24-27°C に保たれ、同時にポンプオーバーも行われます。発酵終了後、ワインは 6-7 日間皮や種と一緒に醸しを行い、トータルで約 20 日のスキンコンタクトの期間が終わります。その後ワインはステンレスタンクの中で 9 カ月熟成され、その間にマロラクティック発酵が自然に始まります。清澄等の作業は行われず、ボトリング前に 1 ミクロンのフィルターでろ過されます。

テイasting・ノート：凝縮したヴァイオレット系の赤色。ブラックベリーやブルーベリーなどの黒い果実のフルーティな香りが中心となり、その後にかすかなブラックカレントやスマイレの香りが感じられます。フルーティさが口に広がり、ベルベットのようなエレガントな舌触りが感じられる口当たりの良いワインです。

参考小売価格：¥2,550 (税別)



IMO(スイス有機栽培認証機関)認定有機ブドウを使用しています。



WINEINSTYLE