

EMILIANA

ORGANIC VINEYARDS

NOVAS

Organic Pinot Noir 2017

ノヴァス オーガニック ピノ・ノワール

生産地：カサブランカ・ヴァレー

ヴィンテージ：2017

ブドウ品種：100%ピノ・ノワール

収穫：手摘み 2017年3月22、23日

熟成：70%フレンチオーク樽で6カ月

アルコール度：13.4%

pH：3.66

総酸度：4.84g/L

残糖：3.91g/L

瓶詰日：2017年12月

生産量：7,777 ケース

ヴィンヤード：フンド・カサブランカ、ラ・ヴィニーリャ・ゾーン、エル・リンコン・ヴィンヤード、ブロック 31、32、33。海拔 300m、垂直仕立て、南北に走る畝、自根、マサル（フィールド）・セレクション、ドリップ式灌漑

植樹年・植密度：2000年、2001年；4000本/ha

収量：10トン/ha、50HL/ha

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℃、冬で14℃

土壌：帯水層は無いため、正確で適切な灌漑が必要。黒い粘土質から黄色がかった荒い砂質土壌までタイプの違う土壌が混在。

気候：カサブランカは太平洋とフンボルト海流の影響を受け、

安定した湿度を保ち、夏の平均最高気温は25℃、冬は平均最高気温14℃でした。2016年の冬(6-8月)は例年より極度に少ない降水量で、さらに春に霜の害があった為、収量は少なくなりました。夏は暑く、特に1月が予想以上に暑く、収穫が例年より2週間位早くなりました。

醸造：収穫されたブドウは400kg入りのケースに入れられ、ワイナリーに運ばれます。コンベアベルトの上で2回選別されます。一回は房選り、二回目は除梗後の果粒の選別になります。タンクに移されたマストは約3日間マセレーションされ、その後天然酵母により自然に24-26℃で発酵が始まり、丁寧に優しくポンプオーバーが行われます。発酵終了後2-3日醸しが行われ、マロラクティック発酵はステンレスタンクと樽の中で自然に行われます。出来上がったワインはボトリング前に1ミクロンのフィルターでろ過されます。

テイasting・ノート：深いルビーレッド色。凝縮感のあるイチゴやブラックカレントの果実の香りと、土壌、かすかな花の香りが感じられます。口に含むと、みずみずしく滑らかなタンニン、複雑味、酸味などがバランスよく感じられ、心地よい果実が後味に広がります。

参考小売価格：¥1,850（税別）



ECOCERT (エコサート)

フランス国際有機栽培認証機関、認定ブドウ使用



The Vegan Society (ヴィーガン協会)

イギリス国際ヴィーガン認証機関認定ワイン



WINEINSTYLE