

ローズマウント ブレンズ カベルネメルロール

2015 プラム、ダークベリーにミントが香ります。

栽培地： オーストラリア東南部

ヴィンテージ：春は最も暖かく、降雨量は例年より少なく、12月は通常より冷涼であった為、ヴィンテージは通常より遅く始まりました。1月第二週は雨に恵まれたが、乾燥期の夏は比較的冷涼であったため、ブドウは理想的な状態で熟成されました。2015ヴィンテージは最も素晴らしいヴィンテージの一つとなりました。

品種： カベルネソーヴィニヨン53%
メルロー47%

熟成：フレンチオーク5%で2ヶ月、アメリカンオーク5%で2ヶ月、ステンレスタンク90%で熟成されています。

色：紫がかったダークチェリーレッド

香り：ダークプラムとブラックチェリーとブラックベリーの鮮やかな香りが豊かに感じられ、ほのかにミントも香ります。

味：ダークベリーにミルクチョコレート、ダークプラムが口に広がり、ほのかにミントが感じられます。しなやかなタンニンにより素晴らしい余韻が長く続きます。

度数：13%
酸度：6.0g/L

pH:3.55
残糖度：5.2g/L

収穫：2015年2-3月

ボトリング：2016年1月

飲み頃：飲んですぐ楽しめるが2017年までねかせても美味しい



ROSEMOUNT®
ESTATE