

ローズマウントダイヤモンドラベル カベルネソーヴィニヨン 2015

ヴィンテージ: 冬は降雨量が多く、春は乾燥していたため、ブドウが成るのが早く、夏は穏やかで1月中旬は雨に恵まれ、2月は温暖で乾燥していたため、ブドウが早く熟し、このヴィンテージのワインはフルボデーでリッチな仕上がりとなっています。

栽培地: マクラーレンヴェイル、ラングホーンクリーク

品種: カベルネソーヴィニヨン

熟成: ステンレスタンク80%、フレンチオーク10%、アメリカンオーク10%で熟成されています。

色: 紫がかったルビーレッド

香り: ダークプラムとチェリーフルーツの香りが豊かに感じられ、草っぽさもあります

味: ジューシーなプラムにダークチェリーが口に広がり、まろやかで鮮やかなストラクチャーで草っぽさもあり、カベルネの特徴が良く出ています。しなやかなタンニンがワインに骨格を与え、後味はスッキリとしている為、リッチな食事に合います。

度数: 13.8%

酸度: 6.4g/L

pH: 3.60

残糖度: 0.5g/L

収穫: 2015年3月

ボトリング: 2016年3月

飲み頃: 飲んですぐ楽しめるが、2022年まで寝かせても熟成に耐える



ROSEMOUNT®
ESTATE