

ローズマウントダイヤモンドラベル メルロー2013

栽培地:サウスオーストラリア

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ィーでリッチな仕上がりとなっています。

品種:メルロー

熟成:ステンレスタンク80%、アメリカンオーク10%で3ヶ月、フレンチオーク10%で3ヶ月熟成されています。

色:プラムレッドがかったチェリーレッド

香り:プラム、ブラックベリー、レッドチェリー、ミルクチョコレートの素晴らしい香りを楽しめます。

味:ジューシーなプラムとレッドチェリーにミルクチョコレートが感じられ、長い余韻が続きます。
やわらかくしなやかなストラクチャー、すっきりとした口当たりで次々飲みたくなるワインです。

度数:13.5%

酸度:6.5g/L

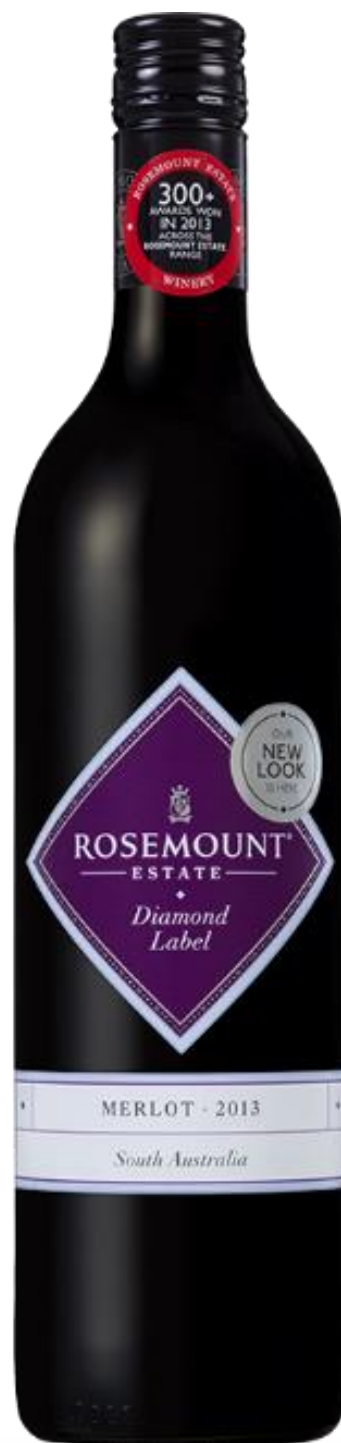
pH:3.36

残糖度:4.0g/L

収穫:2013年3月

ボトリング:2014年8月

飲み頃:飲んですぐ楽しめるワイン



ROSEMOUNT®
ESTATE