



南アフリカ・ナショナル・ワイン・チャレンジ 2018 TOP100 に選出 & ダブル・プラチナ
 フランクフルト・インターナショナル・ワイン・トロフィー2018 金賞
 ヴィティス・ヴィニフェラ 金賞
 オーストリア・ウィーン国際ワインコンクール 2018 金賞
 ミケランジェロ 国際ワインアワード 2018 金賞
 ジェームズ・サックリング 2018 92点



南アフリカ

ASARA CAPE FUSION

VINEYARD COLLECTION

アサラ ケープ フュージョン
 ピノタージュ/マルベック/シラズ
 ヴィンテージ：2015

ミディアムボディ
 フレッシュ・エレガント

3種のぶどうを同比率でくみあわせたユニークなブレンド

ケープ・フュージョンはフレッシュさとエレガントさを重視するスタイル。
 敷地内で最も標高の高い畑のぶどうを使用しています

PINOTAGE

ピノタージュの畑は敷地内で最も高い標高 210m、北西から南東向き。土壌は Tukulu と呼ばれる花崗岩質の土壌。エレガントなワインとなるピノタージュが栽培されています。

MALBEC

アサラ自慢のマルベックはポルカダーイヒルズの土壌環境と非常に相性が良く、豊かな色で果実味も豊か。ピノタージュやシラズとほぼ同量生産されています。
 畑の標高は 170m、北西-南東向き、豊かな Tukulu 土壌が、豊かなベリー色とエレガントなキャラクターを形づくっています。フレンチオーク樽との相性も良く、モカのトーンを帯びながらもフルーティさもしっかりと保っています。

SHIRAZ

シラズの畑は標高 100m、北西-南東向きでオークリーフ土壌の薄い層に覆われています。灌漑による水分ストレスを与え、葉の茂り過ぎを抑制しています。また余分な水分のない果実は一粒一粒がやや収縮し、芳醇でスパイシーさがより凝縮されています。

収穫は気温の低い早朝に収穫したぶどうは直ちにセラーに運ばれ5°Cで一夜保管し翌日に選別。除梗を行い、過度なタンニン抽出を避けながらフルーツのアロマを逃がさないよう果皮ごと発酵。

熟成は 225L フレンチオーク樽で 6 ヶ月間



商品コード: 0626	バーコード: 6009609281371
希望小売価格: 1980 円(税別)	

ポルフィディオ正規販売店
 **KOTO CORPORATION**
 株式会社コーポレーション

〒662-0918 兵庫県西宮市青木町 3-12
 TEL:0798-71-0030
 FAX:0798-71-0033