



アサラワインエステート&ホテル

畑の位置するポルカダーヒルズは緩やかに波打つ傾斜で（海拔 120m-200m）。

冬は十分な雨に恵まれ、春、夏にはおよそ 12 km南のフォールズ湾から吹く涼しい海風が吹く温暖で爽やかな気候。数百万年前からの花崗岩と泥板岩土壌から成る地層で高品質なぶどうを栽培。まさにワイン造りに理想的な環境にあります。



アサラ・ホワイトキャブ

カベルネソーヴィニオン 100%
750ml 13% ケース 12 本入
希望小売価格 2,200 円（税別）
バーコード 6009609283443



アサラ・レッドキャブ

カベルネソーヴィニオン 100%
750ml 14% ケース 12 本入
希望小売価格 2,200 円（税別）
バーコード 6009609282446

全く同じカベルネソーヴィニオン 100%
で造られた、赤白ワイン。
色素を極力抽出を避けるためプレスせず
フリーランジュースのみ使用した、コクのある
白ワインと、フレンチオークで 12 ヶ月
熟成された濃厚赤ワイン。



アサラ・VC シュナンブラン

シュナンブラン 100%
750ml 13.5% ケース 12 本入
希望小売価格 2,200 円（税別）
バーコード 6009609282323



アサラ・VC ケープフュージョン

ピノタージュ・マルバック・シラズ
各 1/3
750ml 14.5% ケース 12 本入
希望小売価格 2,600 円（税別）
バーコード 6009609281371



アサラ・VC ケープフュージョンホワイト

シュナンブラン 45%、ヴィオニエ 35%、
シャルドネ 15%、ソーヴィニオンブラン 5%
750ml 14.5% ケース 12 本入
希望小売価格 2,600 円（税別）
バーコード 6009609284457

収穫は 2 月 22 ~ 24 日間。
小さなクレートを使用し、早朝に手摘みで行われます。
除梗しプレスされ 3 日間置いた後、半分はフレンチオーク樽で、残りの半分はステンレスタンクで発酵。発酵後は週一回バトナーージュを行います。
タンクで発酵したキュヴェはフレッシュさを、樽発酵したキュヴェはクリーミーさと複雑さと深みを持ちます。

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。
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℃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。

早朝に手摘みされたぶどうは、24 時間セラーで冷蔵保存（約 4℃）され、発酵は各々の品種ごとに行われます。シュナンブランは半分が樽発酵、残り半分をコンクリート・エッグで発酵。ヴィオニエは樽発酵。シャルドネは半分だけは樽発酵させ、発酵後は澱の上で少し熟成させます。最後にフレッシュさを与える為にソーヴィニオンブランをブレンドさせています。