

サクラシラーズ 2017
WINDWRIE ESTATE SAKURA SHIRAZ

生育期間

サクラシラーズの葡萄が核となる区画では、エキサイティングなパワーとフレッシュな果実味が伴ったぶどうを生育するように管理されています。発芽は例年通りにおとずれました。冬季と春にもたらされる雨量が平均よりも低かったことが葡萄の樹々に与える生育期をスロースタートでもたらしめました。10月には平均より上回った雨量があったため開花の前には適した新芽が成長していました。開花は均一に2週間以上に渡りおとずれました。夏季は平均的な雨量があり温暖な生育期をもたらしました。葡萄の風味を生育するより快適な環境を整えるためにサンスクリーン（日焼け防止）をスプレーしています。この行為は気候変動によって引き起こされることを最小限に抑えるためにウインダウリーがとった処置です。

醸造

天候は最適な収穫に繋がり、濃いチェリー、ブラックベリーやマルベリーの風味がブドウ畑を覆いました。収穫は3月3日に始まり、すぐさま圧搾にかけて培養酵母を使用し活性化させます。発酵中の色素抽出を最大限活用するために、デレスタージュと開放槽でのポンプオーバー（醸し）を行います。発酵には6日間費やし、最終日にワイン果汁を分割してプレスを行います。

MLFは成功し、ワインにもたらされる微生物による動きを最小限に抑制しました。

ワインは品種の特性であるフレッシュなプラム、その地域のマルベリーの葉、挽いた黒胡椒が素晴らしく鼻孔を抜けます。オーク樽がバニラやクローブなどのスパイスをもたらし、ワインは刺激的なアロマに溢れます。このワインの味わいは現代的なオーストラリアシラーズを素晴らしく表現していて、果熟した重厚なフレーバーでもあり明るい愛らしい個性も備えています。

味わい

フレーバーはブラックベリーやプラムのようなジューシーでダークフルーツから始まる。バランスのとれたシラーズの品種特性やオークフレーバーにもたらされているクリーミーなモカが味わいの中ほどに続きます。ワインにブレンドされている熟したカベルネソービニオンから感じられる心地よいタンニンの重さがワインを閉めています。このブレンドは口中の味わい、余韻や複雑さと一緒に良いバランスのフレーバーがもたらされた選択となっています。ワインはユニークなオーストラリア・シラーズであり、複雑感や確固たるフレーバーは美しさでもあります。