



Oraterra

オラテラ マーティンボロー シャルドネ Oraterra Martinborough Chardonnay



ワイナリー名 : オラテラ
 生産国 : ニュージーランド
 産地 : ワイララパ
 ヴィンヤード : マーティンボロー
 葡萄品種 : シャルドネ100%
 ヴィンテージ : 2023
 容量 : 750ml
 希望小売価格 : 8,400円
 JANコード : なし



Tasting Notes & Winemaking :

シャルドネのビジョンは、「果実を超える」こと。それは果実味や典型的な品種香を前面に押し出すのではなく、質感や構造、奥行きを重視したスタイルです。香りや即座に理解されるワインではなく、飲み手が一度立ち止まり、口中で考え、感じ取る余白を持つワイン。それがオラテラの考える完成形です。

ワイン全体を包み込むような、はっきりとしたオークに加えて、ヌガー、フェネルシード、白桃のような香りなど、親しみやすいニュアンスが、注意深く感じ取ることで顔をのぞかせます。

口に含むと、やわらかく、豊かで丸みのある口当たり。やがて、唾液を誘うような酸が現れ、味覚をさらに活性化させながら、ワインに方向性を与えてくれます。果実の厚み、クリーミーさ、酸味のバランスが非常に良く、樽での長期熟成によって調和がもたらされています。クラシックなアプローチを取りながらも、鮮度と遊び心を感じさせる、洗練されたワイン

ワイナリー情報 / 商品情報 /

5-10℃で飲み始めます。サーブの適温は16°C~18°C
 手摘み収穫したブドウを翌日に冷却状態でプレス。500リットルの大樽に移して自然発酵を促します。春にはマロラクティック発酵が始まり、その後もワインは翌年の収穫が始まるまで樽の中で熟成を続けました。その後、さらに熟成を進めるために、ワインは1,000リットルの大型オークに移し、澱と共にさらに4か月間熟成されました。



SOUTHERN CROSS
NEW ZEALAND WINE

ニュージーランドワイン専門インポーター 株式会社サザンクロス
 TEL : 050-3645-3239 FAX : 050-3451-5587 HP : scnz.jp