



Oraterra

オラテラ ーティンボロー ピノノワール Oraterra Martinborough Pinot Noir



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 : ピノノワール100%
 ヴィンテージ : 2023
 容量 : 750ml
 希望小売価格 : 9,400円
 JANコード : なし



Tasting Notes & Winemaking :

新鮮なプラムと桜の花の香りが、このワインの繊細な果実香の中核を成します。ワインとじっくり向き合い、開かせることで、バニラやレザーといった温かみのある香りも感じ取れます。

味わいは控えめながらも複雑で、透き通ったタンニンが特徴的です。前半は穏やかで開放的な印象ですが、中盤では酸味がワインを内側に引き込み、後半に向けて果実味とオークの風味が重なり合い、余韻へと繋がります。このワインは簡単にはその秘密を明かさない、興味深い一本です。その複雑さや多層的な魅力を理解するためには、時間をかけてじっくり味わう必要があります。

すべてのブドウを手摘みで小さなコンテナに収穫し、翌日に冷やした状態で厳しく選果、選粒を行います。すべての果実を除梗してタンクに移して自然発酵をおこないました。時折、手でピジャージュを行い、発酵を均一で健康的な状態に保ちます。この方法でワインに求める爽やかさと親しみやすさを穏やかに抽出しつつ、存在感はありながらも主張しすぎないタンニンを抽出し、オラテラではそれを「透き通ったタンニン」と表現しています。ワインはそれぞれ個性があることを尊重し、その声がかっきりと響くように待つことが重要で、発酵タンクでの期間は14~20日間。その後、ワインをプレスし、500リットルのオーク樽に移して12ヶ月間熟成させます。ブレンドの後、無清澄・無濾過のまま瓶詰めされます。7~10年の瓶熟成で飲み頃を迎え始めます。サーブの適温は18~20℃。

