



ジョン・タマセリ

Torii Ato  
W I N E R Y



畑にある鳥居

## トリイモア ロゼ ウィラメット ヴァレー 2023



### ヴィンテージ

気温が上昇し、9月に少雨が降ったものの、非常に乾燥した夏となりました。ウィラメット・ヴァレーの春先は雨が多く、気温が低かったため、芽吹きは10日以上遅れました。しかし、5月には27度から32度という非常に暖かい時期もあり、その結果、芽吹きは遅かったものの、開花は早まりました。このため、オレゴン州のほとんどの栽培地では、芽吹きから開花までの期間が過去最短となりました。7月の気温は一貫して高かったものの、過度に暑くはありませんでした。8月13日から16日にかけて熱波が到来し、記録上最も暑く乾燥した8月となり、生育期を前倒しました。気温が高かったため、収穫は9月18日から10月2日までの早い時期に行われました。

### 畑

このワインは、ウィラメット・ヴァレーのシルバートン近郊にあるクレーマー・ヴィンヤードで栽培されたブドウを使用しています。果実は手摘みされ、手作業で選別されました。

### ワインメイキング

9月20日に糖度21.2°で収穫されたこのロゼ用ブドウは、除梗・破碎後、36時間皮ごと浸漬してから圧搾しました。果汁はステンレス製タンクに移し替え、デルタ酵母を添加。マロラクティック発酵を行わず、瓶詰め時に無菌ろ過を行っています。

### テイastingノート

美しく輝く淡いピンク色をしており、花々、トロピカルフルーツ、赤いベリーが組み合わさった甘く華やかな香りが前面に感じられます。味わいは、グレープフルーツ、キウイ、パッションフルーツ、熟したイチゴ、スイカを思わせる爽やかで明るい酸味を表しています。口当たりは甘く、明るくジューシーで、豊かなテクスチャーと長く明るい赤い果実の余韻が特徴です。今すぐお楽しみいただけます。

2024年4月20日試飲

品種：ピノ・ノワール

産地：ウィラメット・ヴァレー

pH：3.22 酸：6.9g/L 残糖：1.0g/L

アルコール：13.5%

生産量：417ケース

瓶詰め：2024年2月6日

リリース日：2024年5月18日

UPC：6-50826-00028-1

希望小売価格：¥5,900 (税込 ¥6,490)

ORCA  
INTERNATIONAL

輸入発売元  
オルカ・インターナショナル株式会社 〒116-0013 東京都荒川区西日暮里 5-2-19 9F  
TEL 03-3803-1635 FAX 03-3803-1637 www.orca-international.com



カタログ



ワイナリー詳細