



LUX VITIS 2016

2016年の冬は温暖で、平年並みの降雨量となりました。ブドウの葉は春に降った雨により均一に育ち、6月中旬から7月にかけて徐々に気温が上がったことで最適な状態で段階的に成長、開花、結実していきました。8月は、乾燥し、時折恵みとなる雨が降ったことで日中の過度な気温の上昇を防ぎ、ブドウが完熟するための最適な気候条件となりました。9月は快晴が続き、理想的な昼夜の寒暖差もあったことから健全に完熟した素晴らしい状態のブドウを収穫することができました。

極めて濃密な色をし、赤果実からスパイス、トースト香まで感じられる複雑な香りをもつ重厚感あふれるワインです。口に含むと、このワインが持つ力強さすべてが表現され、同時にアルコールと酸味、ストラクチャとの見事なバランスと極上のタンニンにより、素晴らしく上品で調和のとれた味わいとなっています。フィニッシュは非常に長く続くアロマが特徴的です。

品種
カベルネ・ソーヴィニヨンと少量のサンジョヴェーゼ

1ヘクタール中の平均収穫量
45 q/ha

総生産数
6,600本

収穫時期
10月4日

収穫時の糖度
268 g/l

収穫時の酸度
6.6g/l

P収穫時のpH
3.35

発酵容器
コンクリートタンク

発酵温度
28°C

発酵期間
12日

マセラシオン期間
20日

マロラティック発酵
バリック

熟成容器
フランス産オーク材バリック(新樽100%)

熟成期間
24ヶ月

ボトル詰め
2018年12月

テクニカルデータ

アルコール度数
15%

全酸度
5.89 g/l

PH
3.48