



**CRONIER**  
WINES



## 1698: PINOTAGE 2021

### 1698: ピノタージュ2021

#### VITICULTURE: ブドウ栽培:

The grapes for this wine came from a nine year old Pinotage block planted in Glenrosa-Scali type soil.

このワインのブドウは、グレンローザ・スカリ型の土に植えられた9年ものピノタージュブロックから来ています。

#### WINEMAKING: ワイン生産:

The grapes are harvested at optimum ripeness to ensure good fruit with a dark red colour. The grapes are destemmed and crushed at the cellar. Cold maceration is applied for two days before fermentation to extract as much colour and flavour as possible.

ブドウは、良い果実、濃い赤色にするために最適な熟度で収穫されます。ブドウは茎を取り、セラーで粉砕されます。できるだけ多くの色と風味を抽出するために、発酵の前に2日間冷間浸軟が行われます。

After fermentation is started, the wine on the skins is left to ferment. During fermentation process the skins and must is continually mixed for optimum flavour and colour extraction as well as even fermentation.

発酵が始まった後、皮上のワインは発酵するために残されます。発酵中、皮と果汁は発酵と同様に最適な風味と色を抽出するために絶えず混合されています。

After completion of the fermentation process the skins are pressed to obtain the dry wine. First fill and second fill French Oak barrels used for wood maturation.

発酵プロセスが完了した後、辛口ワインを得るための圧迫が行われます。ファーストフィルとセカンドフィルのフレンチオークバレルが木の熟成に使われます。

#### TASTING: テイスティング:

Strong plum flavours with velvety tannins. Well structured, yet elegant and soft, medium-bodied with a fresh and superbly balanced finish.

強いプラム風味とベルベットのようなたニン。良く構成されながらもエレガントで柔らかく、フレッシュで見事なバランスで仕上げられたメディアムボディ。

Tel: +27 21 872 2643

Email: [info@cronierwines.com](mailto:info@cronierwines.com)

Twitter: [@cronierwinessa](https://twitter.com/cronierwinessa)

Facebook: [@CronierWines](https://www.facebook.com/CronierWines)

[www.cronierwines.com](http://www.cronierwines.com)



*Wines of Distinction*