



仕様

地域：アメリカ / カリフォルニア / ナパ・ヴァレー

スタイル：赤ワイン

葡萄品種：カベルネ・ソーヴィニヨン

テイスト：辛口

アルコール度数(%)：14.5%

サーブ温度：16℃から18℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート ナパ・ヴァレーのカベルネは、際立った新鮮味とエレガンスで知られており、ニューワールドを代表するカベルネ・ソーヴィニヨンである。2016年も例外ではなく、傑出したクラシックなニューワールドのカベルネ・ソーヴィニヨンを造った。鮮やかで、フレッシュな赤果実は生き生きとしており、長期熟成にも適している。

葡萄品種 100% カベルネ・ソーヴィニヨン

認証 CCOF Organic

畑 / 醸造方法

ナパ・ヴァレーの2016年ヴィンテージは、夏の穏やかな気温と、栽培シーズンの終わりに暖かい日が続いたことが組み合わせ、早い時期に収穫を開始し、破碎を終えることができた。ハイツ・セラーでは、8月18日に最初の果実を搬入し、10月11日にカベルネ・ソーヴィニヨンの収穫を終える。多忙なシーズンとなったが、「短いが、甘い」という言葉がぴったりのヴィンテージとなった。すばらしいタイミングですべての果実をワイナリーに持ち込むことができ、すべてのブドウ品種が、完璧に熟していた。

熟成 新樽と古樽の、大樽と小樽を組み合わせ、2年間熟成を行い、瓶内熟成1年後リリースする。

受賞歴

ワイン・エンスージアスト 95 ポイント！

デキャンター 94 ポイント！

ワイン・スペクテーター 91 ポイント！