



## 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 メルロー カベルネ・フラン ブティ・ヴェルド マルベック

ティスト：辛口

アルコール度数：14.8%

サーブ温度：15°Cから16°C

容量：750ml

## 説明

テイスティングノート ノーズはクラシックで、しっかりしたストラクチャーを示し、カベルネ・ソーヴィニヨンのブラックプラムやフェンネルのような柔らかく親しみやすい香りが漂う。味わいはダークチェリーとカシスの層を含み、ほのかなブラッククリコリスと砂利のような土を感じる。オークは良く溶け込んでいて、甘い芳香と樹脂、微かにちぎったミントを伴う長い余韻の後味が続く。

合う料理 赤身肉、ドライエイジングビーフなどと好相性

葡萄品種 89% カベルネ・ソーヴィニヨン、4% メルロー、3% ブティ・ヴェルド、3% カベルネ・フラン、1% マルベック

造り手情報 ルイス・M・マルティーニ・ワイナリーは、85年にわたり、ナパとソノマ・カウンティーの優れたブドウ畠から、「最高の葡萄は最高のワインを造る」というシンプルで真っすぐな信条を元に、一級のカベルネ・ソーヴィニヨンを造り出していました。今日も、長年受け継がれてきた歴史あるナパ・ヴァレーのワイナリーで、高い人気を誇るラインナップを造り続けています。

\*本ヴィンテージが在庫切れの場合、在庫があり価格が同様の場合は自動的に次のヴィンテージに変更されます、ご了承ください。

## 畑 / 醸造方法

醸造 早朝に収穫後、丁寧に除梗し、垂直タンクに入れ、最大3日間コールドマセラションする。風味と品種の特徴を引き出すため、1日に3回ポンピングオーバーし、15~20日間果皮といっしょにマセラシオンする。その後フレンチオーク（内40%新樽）とアメリカンオーク（内3%新樽）を組み合わせた樽に移し、18ヶ月熟成する。

熟成 フレンチオーク（内40%新樽）とアメリカンオーク（内3%新樽）を組み合わせた樽で、18ヶ月熟成。

酸度 5.90g/L

PH 3.5-3.9

残糖度 1.00g/L

## 受賞歴

ジェームス・サックリング92ポイント

後続2021ヴィンテージ  
ワイン・アドヴォケイト 88-90ポイント！