

# ルイ・M・マルティーニ、アレキサンダー・ヴァ レー カベルネ・ソーヴィニヨン (2019)

アメリカ

9309733



## 仕様

地域：アメリカ / カリフォルニア / ソノマ・カウンティ

スタイル：赤ワイン

葡萄品種：カベルネ・ソーヴィニヨン

アルコール度数：15.60%

サーブ温度：15℃から16℃

容量：750ml

## 説明

**テイスティングノート** 曲がりくねったロシアン・リヴァー沿いで育った葡萄から造る。フルボディ、ブランブルベリー、砕いたドライハーブ、スマイルのアロマがグラスから立ち上る。グラハムクラッカーのパイ生地とブラックプラムの味わいは、ドライセージとなめし革が支える。カベルネの素朴さを感じ、しっかりしたタンニンを伴い、長い土のような後味が続く。

**合う料理** 赤身肉、乾燥熟成肉

**葡萄品種** カベルネ・ソーヴィニヨン

**造り手情報** "ルイ・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畑から、「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きました。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。

## 畑 / 醸造方法

**醸造** 葡萄は自然な酸を保つため、早朝に収穫し、区画ごとに発酵する。慎重に味わってから、ブレンドする。

**熟成** 醸造後フレンチオークとアメリカンオークを組み合わせた樽に移し、平均18ヵ月間熟成する。

**酸度** 5.70g/L

**残糖度** 0.50g/L