



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：15.6%

サーブ温度：15℃から16℃

容量：750ml

説明

テイasting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