



## 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 プティ・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

ティスティングノート ブラックベリー、カシス、セージのアロマが五感を刺激する。口に含むと、山やベンチランドの畑の葡萄のしっかりとしたストラクチャーと、凝縮して洗練された果実を感じる。バニラとカシスの層は、シーダーと引き締まった後味が引き立てている。

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 カベルネ・ソーヴィニヨン 91%、プティ・ヴェルド4%、メルロー 3%、カベルネ・フラン 1%、マルベック 1%

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。

\*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 / 釀造方法

釀造 早朝に収穫後、優しく圧搾し、約3日間コールドマセラシオンする。風味や品種の特徴を引き出すために、1日3回までポンピングオーバーしながら15-20日間マセラシオンを行う。

熟成 フレンチオーク樽で18ヶ月熟成、内25%新樽

酸度 6.00g/L

PH 3.42 - 3.82

残糖度 1.20g/L

## 受賞歴

ジェームス・サックリング 93ポイント！