



## 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

テイスト： 辛口

アルコール度数： 14.8%

サーブ温度： 15℃から16℃

容量： 750ml

## 説明

**テイスティングノート** 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 / 醸造方法

**醸造** 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ヵ月熟成、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！