



仕様

地域：アメリカ / カリフォルニア / ソノマ・カウンティ

原産地呼称：アメリカ / A.V.A. 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

テイスト：辛口

アルコール度数：13.9%

サーブ温度：15℃から16℃

容量：750ml

説明

ワイン造りの伝統と高品質カベルネが生んだ人気銘柄が再び

テイスティングノート ノーズはたっぷりの黒果実を示し、ほのかにトーストしたオークも感じ、焼いたブラックベリー、熟したプラム、ブラックチェリー、微かなバニラ、スパイス、チョコレートが加わる。滑らかでバランスの取れた味わいが心地良く広がり、長い余韻のフィニッシュが残る。

合う料理 シャルキュトリー、上質なチーズ、マッシュルームソース添えポレンタ、チーズバーガー、グリルステーキなどと好相性

葡萄品種 カベルネ・ソーヴィニヨン

造り手情報 ルソノマ・カウンティ最高峰のカベルネ・ソーヴィニヨンから造る、ルイ・M・マルティーニ プラティ。ワイナリーの90年にわたるワイン造りの伝統と、カベルネ・ソーヴィニヨンの類まれな品質と個性を完璧に融合させた一本。滑らかで力強く、親しみやすいプラティは、ソノマ・カウンティ全域の優れた葡萄畑で栽培されたカベルネ・ソーヴィニヨンの、多層で風味豊か、バランスの取れた味わいを表現する。

*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

テロワール ドライ・クリーク、アレキサンダー・ヴァレー

醸造 除梗し、色合いや葡萄を最大限抽出するために1日3回ポンピングオーバーしながら8-10日間発酵

熟成 フレンチとアメリカンオーク樽で12ヵ月熟成、内20%新樽

酸度 5.30g/L

PH 3.82

残糖度 3.60g/L

受賞歴

ロデオ・アンコード・インターナショナル・ワイン・コンペティション シルバー！