



チャールズ スミス  
Charles Smith

# VINO

CASASMITH

カーサ スミス

## Casa Smith

セルヴォ バルベアラ

### Cervo Barbera 2016



チャールズ スミス  
Charles Smithの家



セルヴォ  
Cervo : 鹿

葡萄畑: <sup>ノースリッジ ヴィンヤード</sup> Northridge Vineyard

<sup>ワールーク スロープ</sup>  
2003年に植樹されたWahluke Slopeにあるユニークな  
<sup>コロンビア</sup>  
37haの葡萄畑。Columbia河の氾濫原より上の砂礫質の  
沖積扇状地にある葡萄畑。表土の下1.8~3.7mの深さに葡  
萄樹が根を張るのに苦労するカルシウムと鉄分の豊かな  
<sup>カリチ</sup>  
caliche(炭酸カルシウムの堆積岩)と玄武岩の層が横たわ  
っている。

ヴィンテージ: 2016年のシーズンは例年よりも早くスタートした暑いヴ  
ィンテージであった。夏は涼しい夜が続き、酸が保持されて  
生育、成熟期間を9月から10月まで延長させた。これにより  
いきいきとした酸を保ち、糖度の上昇を抑えて、より複雑で  
深みのある葡萄を収穫できた。ワインは非常にリッチでフ  
ォカスしており長期間楽しむことができる。

テイasting・ノート:「これだ!」と云えるワインのひとつ。その良さを  
思い浮かべているかもしれないが...これはそれ以上だ。  
飲む度に、まるやかでコクのある味わいの中に感じる紅  
茶、湿った土、森床。正に探し求めていたワインだ。

<sup>ワールーク スロープ</sup>  
AVA : Wahluke Slope

<sup>バルベアラ</sup>  
葡萄品種: 100% Barbera

<sup>ノースリッジ ヴィンヤード</sup>  
葡萄畑: 100% Northridge Vineyard

収穫量: 3.3トン/エーカー

醸造: 天然酵母で100%果粒のまま醗酵。33日間スキン・コンタ  
クト。6,800Lのフレンチ・オークの大桶で12ヶ月間シュ  
ール・リーをして熟成。

アルコール: 15.0% pH 3.68 総酸 6.8g/L

JANコード: 1-84745-00700-2

希望小売価格(消費税別): ¥3,500 (750ml)

ORCA  
INTERNATIONAL

輸入発売元

オルカ・インターナショナル株式会社

〒116-0013 東京都荒川区西日暮里 5-2-19 9F

TEL 03-3803-1635 FAX 03-3803-1637

www.orca-international.com