



NAPA VALLEY

フリーマーク アビー
Freemark Abbey
ソーヴィニヨン ブラン
Sauvignon Blanc 2016



AVA: ^{ナバ ヴァレー} Napa Valley

葡萄品種: 95.1% ^{ソーヴィニヨン ブラン} Sauvignon Blanc
4.9% ^{セミヨン} Semillon

葡萄畑: 63.1% ^{フリーマーク アビー ウィルソン ランチ セント ヘレナ} Freemark Abbey Wilson Ranch (AVA St. Helena)

^{ナバ} Napa川に近い粘土ローム土壌の葡萄畑。

19.0% ^{ヨント ミル ヴィンヤード ヨントヴィル} Yount Mill Vineyard (AVA Yountville)

^{ナバ ヨントヴィル} Napa川の西、Yountvilleの中央にある有機栽培を実践している葡萄畑。

13.0% ^{ハーリック ザセカンド ヨントヴィル} Herrick II (AVA Yountville)

^{ナバ} Napa川近くにある粘土ローム土壌の葡萄畑。

4.9% ^{オークヴィル リーチ オークヴィル} Oakville Reach (AVA Oakville)

^{オークヴィル} Oakvilleにある新しい葡萄畑。土壌は葡萄畑を健康に保つリッチな粘土ローム質。

ヴィンテージ: 冬は乾燥した天候のパターンが続き、芽吹きは早く始まった。穏やかでほぼ理想的な生育シーズンが早いペースで進んだ。^{ソーヴィニヨン ブラン} Sauvignon Blancの収穫は8月11日に始まり9月2日に終了したが、ほとんどは8月19~30日の間に収穫された。

醸造: 62%はステンレス・スチール・タンクで14日間10~16.7°Cで醗酵。38%は古い樽で7日間20~22°Cの温度で醗酵。

マロラクティック醗酵はせず、20日間熟成させ2017年3月に瓶詰。 生産量: 4,000ケース

テクニカル・データ: アルコール 13.4% pH 3.38 総酸 0.63g / 100ml

テイasting・ノート: 輝く緑がかかった麦藁色。レモン・ライム、白桃、青リンゴ、キウイとレモン・グラスを想起させるアロマ。シトラス、メロンと青りんごの見事なバランスのフレーバー。素晴らしいボディを持った長くクリーンなフィニッシュの^{ソーヴィニヨン ブラン} Sauvignon Blanc。

希望小売価格(消費税別): ¥ 3,900 (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