

K

ケイ ヴィントナーズ
K Vintners
シャーロット
Charlotte 2014



AVA : ^{ワラ ワラ ヴァレー} Walla Walla Valley

葡萄品種 : ^{グルナッシュ} 43% Grenache ^{シラー} 20% Syrah
^{ムールヴェドル} 24% Mourvèdre ^{ルーサンヌ} 13% Roussanne

葡萄畑 : ^{リバー ロック ヴィンヤード} 58% River Rock Vineyard

^{ダナ ディブル} 2001年に植樹されたDana Dibbleが所有、栽培している葡萄畑。Walla Walla Valleyの南、太古のWalla Walla Riverの川床に位置し、土壌は丸石に覆われ水捌けが非常によい。Tablas CreekクローンのSyrahが大きな丸石の畑で元気よく生育している。この地域はWalla Walla Valleyで最も暑い場所である。

^{ロック ガーデン ヴィンヤード} 42% Rock Garden Vineyard

^{ワラ ワラ ヴァレー ミルトン フリーウォーター} 2006年にWalla Walla ValleyのMilton-Freewaterにあるザ ^{ザ ロックス} ^{フェルプス} the rocks地区の丸石に覆われたローム質土壌にPhelpsと ^{タブラス クリーク} Tablas Creekクローンが1.8m x 1.2mの密植度で植え付けられた4haの葡萄畑。この畑は独特の個性を持ったワインをうみ出す素晴らしい場所である。

ヴィンテージ : 2014年は春が早く訪れ、夏は好天が長く続き、夜の冷気が ^{ワシントン} Washington全州にわたってかなり気温が下がり収穫前にハング・タイムを延長させることができた。その結果フレーバーはより複雑味を増し、酸をしっかりと保持して活気溢れるフォーカスしたワインをつくることができた。 収穫量: 2.1トン/エーカー

醸造: 100%全房プレスし、天然酵母で醗酵。41日間スキン・コンタクト。100%ニュートラルのパンションで28ヶ月間シュール・リーで熟成。 テクニカルデータ: アルコール 15.0% pH : 4.04 総酸 4.8g/L

テイasting・ノート: 深くて美しい。陰鬱なほど濃厚なワインをつくり出す濃いフレーバー。挽いた黒胡椒。グリルした肉、ジュニパー (西洋杜松) とスミレが最高に満足のいくフィニッシュにまとまっていく。

希望小売価格(消費税抜き): ¥ 9,000 (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