

K

ケイ ヴィンナーズ
K Vintners

オヴィード カベルネ ソーヴィニヨン シラー
Ovide Cabernet Sauvignon / Syrah 2014



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

葡萄品種: 80% ^{カベルネ} Cabernet Sauvignon ^{ソーヴィニヨン}

^{シラー} 20% Syrah

葡萄畑: ^{ジャックス} ^{ヴィンヤード} Jack's Vineyard

^{ワラ} ^{ワラ} ^{ヴァレー} Walla Walla Valleyの^{ヴァレー}・フロアにある大昔
^{ミルトン} ^{フリーウォーター} Milton-Freewater
にあるこの地区は干上がった川床を砂、砂利その上
をローム・丸石が覆っている。ヴァレー・フロアにあ
るこの場所の丸石の多い土壌は樹勢を弱くし、フレ
ーバーを凝縮させる。1999年に植樹された。

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
の冷気が素晴らしい酸を保持させた。秋になると
^{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: 2.4トン/エーカー

醸造: 100%除梗し、破碎しないで果粒のまま天然酵母で醗酵。43日間スキン・コンタクト。フレンチ・オーク
のバリック(新樽50%)で22ヶ月間シュル・リーで熟成。

テクニカル・データ: アルコール 14.5% pH 4.06 総酸 5.4 g/L

テイasting・ノート: 私の父^{ロバート} ^{オヴィード} Robert Ovideに捧げる。^{ジャックス} ^{ヴィンヤード} Jack's Vineyardの丸石の畑で栽培された葡萄から
つくられたこのワインは典型的な^{オヴィード} Ovideだ。ブラック・オリーブ、いっぱい土、フォーカスしていくとタバコ、
ドライ・ハーブ、乾燥したオレンジの皮が加わってくる。最初から最後まで長く深遠な味わい。^{オヴィード} Ovideについて
物語っている。

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