



ケイ ヴィンテナーズ
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 2015



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、丸石の多い太古に川床であった場所にある葡萄畑。干上がった川床の上に砂、砂利、ローム/丸石、地下水、丸石が順に重なった地層。この地区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: 2015年は過去最も暑かったヴィンテージで、素晴らしい栽培条件に恵まれて収穫期間が長くなり、傑出したワインをつくることができました。芽吹きが早く始まり、収穫が遅くなったので生育期間は長くなり、夜の冷え込みが素晴らしい品質をもたらしてくれた。2015年はビッグで複雑なフレーバー、素晴らしい酸と見事なバランスを持ったワインができた。

テイasting・ノート: ^{ワラ ワラ} 鉛筆の芯、^{ザ ロックス} 森の床、調理肉でこの旅は始まる。Walla Wallaの歴史で重要な場所"The Rocks"に連れていく。しっかりとしたストラクチャー(質感)、高貴で複雑。比類なきワイン。

AVA: ^{ワラ ワラ ヴァレー} Walla Walla Valley

葡萄品種: ^{カベルネ ソーヴィニヨン} 70% Cabernet Sauvignon
^{シラー} 30% Syrah

葡萄畑: ^{ジャックス ヴィンヤード} Jack's Vineyard

収穫量: 1.8トン/エーカー

醸造: ^{カベルネ} Cabernetは果粒のまま、^{シラー} Syrahは全房で天然酵母を使い醗酵。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35%)で22ヶ月間シュル・リーで熟成。

アルコール: 13.5% pH: 3.73 総酸: 5.2g/L

希望小売価格(消費税抜き): ¥ 9,000 (750ml)



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