

# WINES OF SUBSTANCE

ワインズ オブ サブスタンス  
Wines of Substance  
カベルネ ソーヴィニオン  
Cabernet Sauvignon 2016



チャールズ スミス  
Charles Smith



AVA : コロンビア ヴァレー  
Columbia Valley

カベルネ ソーヴィニオン  
葡萄品種 : 100% Cabernet Sauvignon

葡萄畑 : グース リッジ ヴィンヤード 1999年に初収穫、年間降雨量が  
レッド マウンテン  
200mm以下のRed Mountainに隣接する南向きの緩やかな  
斜面にある890haの葡萄畑。夏の長く暑い日中と冷涼な夜が  
よく熟してリッチな特徴を持った葡萄を産する。

コヨーテ キャニオン ヴィンヤード コロンビア リバー  
28% Coyote Canyon Vineyard Columbia Riverを見下ろす  
ワールーク スロープ  
Wahluke Slopeの南端にある葡萄畑。標高の低い冷涼な場所  
ミズーラ  
にあり、Missoula洪水で運ばれた迷子石(花崗岩)の多い土壌。

フレンチマン ヒルズ ヴィンヤード ワールーク  
21% Frenchman Hills Vineyard 1998年植樹されたWahluke  
スロープ  
Slopeの北へ車で約30分行ったColumbia Valleyで最も暑い  
コロンビア ヴァレー  
地域だが、495mの標高の高い冷涼な場所にある葡萄畑。

ペインテッド ヒルズ ヴィンヤード ヤキマ ヴァレー  
17% Painted Hills Vineyard Yakima Valleyの南側、北向きの  
斜面の標高420mにある葡萄畑。火山性の玄武岩層を覆うシル  
カベルネ ソーヴィニオン  
ト・ローム土壌に主にCabernet Sauvignonが2.1m x 1.2mの  
トレリス ヴァーティカル シュート ポジション  
間隔でVSP Trellis (Vertical Shoot Position ワイヤーで垂直に  
整枝する仕立て方)で植えられている。

ヴィンテージ: 2016年は生育シーズンが早く始まり、暖かいヴィンテージであった。夏になると、夜間の涼しさが酸を保持させ、生育、成熟期間を9~10月に延ばした。これにより果実は一層複雑さを増し、酸もアルコール度の高さも失うことなく深い味わいになった。このヴィンテージはこれからも長く楽しむことができる非常にリッチでフォーカスしたワインをつくり出した。

醸造: 天然酵母で100%全粒醗酵し、33日間果皮浸漬。フレンチ・オーク(新樽50%)で12ヶ月間シュル・リーで熟成。

アルコール 14.5%      pH 3.87      総酸 5.4g / L

カベルネ ソーヴィニオン  
テイasting・ノート: クラシックなCabernet Sauvignon。カラント(スグリ)、ブラックベリー、チョコレート、杉と鉛筆の芯のタッチを伴ったシガー・ボックス(葉巻箱)。フル・フレーバーで全く素晴らしい。価格を上げるべきだ。

希望小売価格(消費税別): ¥ 2,800 (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