

ワインメーカー
ヴィンセント・カタラー

RANCH 32

ランチ32
カベルネ ソーヴィニヨン 2023



サリナス・ヴァレーの西側、午後のモントレー湾からの容赦ない風の通り道に、ランチ32があります。ここが私たちシャイド・ファミリーが1972年に初めてブドウの木を植えた場所です。ランチ32は、テロワールの自然な特徴を際立たせ、その土地の味を伝えることを目的としています。毎年、アペラシオンの最高のワインを代表するサステイナブル農法で栽培されたエステート・ヴィンヤードから少量のワインを生産しています。

進化したサステイナビリティ

サリナス・ヴァレーを毎日吹き抜ける風を利用して、私たちのワイナリーは100%風力発電で運営されています。また、私たちの全ての自社畑は、カリフォルニア・サステイナブル・ワイングローイング・アライアンスの認証を受けています。



ワイン造り

私たちの自社畑のブドウは、夜間に最適な熟度で摘み取られ、早朝にワイナリーに運ばれてきました。ワイナリーに到着すると、厳選されたブドウは慎重に選別、除梗、破砕され、オープントップの発酵槽で発酵を行います。皮と種のしっかりとした果帽は、1日に何度も優しくパンチ・ダウン。ステンレス・タンクで10日間発酵させた後、フレンチ・オークとアメリカン・オークで12ヶ月間熟成させました。

テイスティング・ノート

このカベルネ・ソーヴィニヨンは、モントレーの南部、風を遮る地域では、この品種が素晴らしい生育を見せることを証明しています。ブラックベリー、プラム、スグリの香りにモカとスミレのニュアンスを持ち、味わいは深みがあり、みずみずしくフルーティーで、バランスのとれた酸味と完璧に溶け込んだタンニンがあります。力強さがありながらもしなやかで、複雑なレイヤーが、風味豊かでスモーキーなオークのフィニッシュへと発展していきます。グリルしたステーキ、バーベキューした子羊やシチューとよく合うでしょう。

AVA・産地：モントレー
品種：カベルネ ソーヴィニヨン100%
土壌：珪藻土頁岩、ロックウッド＆シャミス頁岩ローム
熟成：フレンチ・オークとアメリカン・オークで12か月
アルコール：13.5%
UPC：6-75829-40104-0
希望小売価格：￥2,500 (税込￥2,750)

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