



創業者・ジョナサン・ペイ

# TEXTBOOK



NAPA VALLEY



ナパ・ヴァレーのブドウ畑

## テキストブック カベルネ ソーヴィニヨン 2020

“ナパ・ヴァレーに近づくにつれ、気温は高くなり、果実味とタンニンのストラクチャーが濃くなっていきます。このクラシックなナパヴァレーカベルネは、アニス、ブルーベリー、ドライ克蘭ベリー、セージの香りを持ち、味わいはブラックベリージャムとモカを感じます。リッチでフルボディー、長いフィニッシュが特徴です。”

ワインメーカー アビゲイル・ホーツマン

### 世界有数の栽培地域

ナパ・ヴァレーは全長わずか48km、幅は最も広いところで8kmですが、多様な土壌、気候、地形が複雑なタペストリーのような微気候を作り出し、複雑で奥深い風味を生み出しています。

### 畑

OAK KNOLL - サンパブロ湾の涼しい風を受け、鮮やかな赤い果実フレッシュな克蘭ベリーの特徴を醸し出します。

YOUNTVILLE - ラズベリーや熟したチェリーなど、豊かな赤い果実のフレーバーと力強いタンニンを生み出します。

RUTHERFORD - 深く、水はけの良い「ラザフォードダスト」土壌 - 豊かなチョコレート風味

CALISTOGA - 温暖な気候により、ブラックベリージャム、ブルーベリー、滑らかなタンニンの濃縮された果実味を持つワインを生み出します。

### ワイン造り

- ナパ・ヴァレー・カベルネの典型的な特徴<TEXTBOOK>である、力強さと豊かさそしてヨーロッパの抑制とエレガンスを表現するために造られたワインです。
- ナパ・ヴァレー全域のサブ・アペラシオンから調達した別々のロットを最終的にブレンド。
- それぞれのロットがもたらす果実味とタンニンの特徴が、幾重にも重なり合った複雑性とバランスを持つワインとなります。

産地：ナパ・ヴァレー 100%

品種：カベルネ・ソーヴィニヨン91% メルロ 9%

発酵：ステンレスタンク100%

樽：フレンチオーク（新樽35%）

熟成：14ヶ月

アルコール:13.3%

酸：5.8 g/L

pH:3.82

生産量：15,855ケース 瓶詰：2022年3月 リリース日：2022年6月

JANコード：7-98304-07796-4

希望小売価格：¥6,000（税込¥6,600）



YouTubelは  
こちらから



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