



リック・スマール



WOODWARD CANYON



自社畠

ウッドワード キャニオン エstate カベルネ ソーヴィニヨン 2019



2019年は暖かく乾燥したヴィンテージで、前ヴィンテージよりも高い収穫量を記録しています。カベルネ・ソーヴィニヨンのクローン4、クローン6、クローン8、プティ・ヴェルドのクローン2を間引きする事により均一な成熟を実現しました。収穫量は1エーカーあたり2.1トンから2.6トン。全てのブドウは手摘みで収穫し、破碎の前に選別しています。このワインは2000リットルのステンレス・タンクで発酵させ、1日に2回優しくパンチング・ダウンし圧搾と沈殿の後、フランスのシャトー樽に直接移され、さらに熟成しました。

畠 ウッドワード・キャニオン・エstate・ヴィンヤード

1976年に設立されたウッドワード・キャニオンは、ワシントン州ワラワラの西約24kmに位置するワラワラ・ヴァレーAVAの中で現在最も西側に位置するブドウ畠です。17haのブドウ畠と数haの緑地帯には、ウエスタン・ジュニパー、ポンデローサ松、ウエスタン・セージ・ブラシ、アローリーフ・パルレサム・ルート、多年生のワイルドフラワーなどの地元在来種が植えられています。砕けた玄武岩の上にあるリツビル・シルトローム、斜面は15~18%。標高229-260m。ウッドワード・キャニオン・ワイナリーが管理。サーモンセーフ認証のオーガニックブドウ。

テイスティングノート

濃く深い赤色で、クリスマスフルーツケーキやグラハム・ビスケットのような魅力的な香りがあります。エレガントでありながらしっかりと口当たりは、プラム、ハーブ、そしてわずかにオリーブの風味で始まり、ベーキングスパイスと黒鉛/鉛筆で締めくくられ、前面に出たタンニンとオークは、豊かな果実味と見事に融合していきます。ワインは素晴らしいバランスを示し、非常に洗練されています。オックステールの煮込みや牛のほほ肉と相性が良いでしょう。

ワインデータ

産地・AVA：ワラワラ・ヴァレー

品種：カベルネ・ソーヴィニヨン92%

プティ・ヴェルド8%

アルコール：14.8%

瓶詰：2021年6月30日

リリース：2022年4月

生産量：198ケース

醸造

手作業による収穫と選別

48時間の低温浸漬

2トンのステンレスタンクで発酵

50% フレンチオークの新樽で20ヶ月熟成

自然なマロラクティック発酵

UPC : 6-74163-07272-5

希望小売価格：¥ 8,000 (税込 ¥ 8,800)

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