

Quattro Theory Wines

ボトルを開けるとフランスワインなのかアメリカワインなのか分からない、そんな本来の「ナパのワインスタイル」を復活させたいと思っています。これこそがナパオリジナルのスタイルです。90年代に変化して今日に至っています。クアットロ セオリーのワインは、ナパ バレーの真の表現を捉えており、ワインメーカーであるランドン ドンレーの意図的なビジョン、高品質のブドウ畑、正確なワイン造り、そして食事や友人との経験という 4 つの特徴的な要素を組み合わせています。気軽に楽しめるよう真剣に作りました。

栽培面積: - オリーブ畑: - 標高: - 生産本数: 83,000

Cabernet Sauvignon - Napa USA 2022 A.V.A. California - USA

¥17,000 税抜

¥18,700 税込



ブドウ品種 / Uvaggio / Varietal:

84% カベルネ・ソーヴィニヨン
7% メルロ
6% マルベック
2% プティ・ヴェルド

コメント / Commento / Comment:

クラシックでエレガントなナパバレーの品種の特徴がこのカベルネ ソーヴィニヨンの主役であり、タンニンとストラクチャーが果実の風味を支えています。ワインのバランスとフレッシュさにより、特に食事に優しいカベルネ・ソーヴィニヨンとなっています。おすすめの組み合わせには、新鮮なハーブを添えたラム肉のグリル、ソテーしたマッシュルームを添えたリブアイステーキ、煮込んだショートリブなどがあります。

醸造 / Vinificazione / Vinification

マセラシオン / Macerazione / Maceration: 7 / Giorni / Days

発酵 / Fermentazione / Fermentation: 15 / Giorni / Days
自然 (野生) 酵母 Fermentazione Spontanea
ステンレス・タンク - Stainless

熟成 / Maturazione / Ageing: 15 / Mesi / Month

バリック - Barrique バリック - Barrique

瓶熟 / Affinamento / Refining: 68 / Mesi / Month ボトル / Bott.

テイスティングノート / Esame Organoleptico / Organoleptic test

香り / Aromi / Aromas: ブラックチェリー, Amarena, Black cherry - チョコレート, Cioccolato, Chocolate - スパイス系, Speziato, Spicy -
スミレ属, Viola, Viola -

ボディ / Struttura / Body: フル Full 酸味 / Acidità / Freshness: 滑らか - Raffinato - Elegant

ヴァニラ (木香) / Legno / Wood: 調和感有り

タンニン / Tannino / Tannins: 優しい - Setoso - Silky

アフターテイスト / Retrogusto / After taste: 印象的 - Persistente - Persistent

コンセプト / Concetto / Concept: 伝統的 Tradizionale

