

# 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しました。

栽培面積: - オリーブ畑: - 標高: - 生産本数: 83,000

## Merlot - Napa USA 2023 A.V.A. California - USA

¥13,000 税抜

¥14,300 税込



ブドウ品種 / Uvaggio / Varietal:

100% メルロ

### コメント / Commento / Comment:

「この冷涼気候で造られたメルローは、料理と合わせることを念頭に置いた一本です。赤い果実を中心としたフルボディで、やわらかなプラムや湿った土のニュアンス、ほのかなコーヒーマン、野いちご、ブラックチェリー、グリーンオリーブの風味が調和しています。豊かで広がりのある口当たりが、長くジューシーな余韻へと続きます。」

クアットロ・セオリーのメルローは、アトラス・ピークAVAのフォス・ヴァレーにあるアンティカ・ヴィンヤードで栽培されています。標高約1,500フィート（約460メートル）の畑で、昼夜の寒暖差が大きい恵まれた環境です。この畑では、病気に強い「根っこ（台木）」にメルローの枝をつないで育てています。

そのおかげで、ぶどうが健康に育ち、味わいが安定しやすくなります。

また、使われているクローン181は、果実味が豊かでゆっくり熟すタイプのメルローで、この高地ならではの深みのある味わいを生み出しています。

### 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

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

### テイastingノート / Esame Organolettico / Organoleptic test

香り / Aromi / Aromas: チェリー, Cilegia, Cherry - 樽熟成の香り, Legni, Vanilla - スパイス系, Speziato, Spicy - 花の香り, Floreale, Floral - チョコレート, Cioccolato, Chocolate -

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

