

VINEYARD COLLECTION

ASARA CABERNET SAUVIGNON

アサラ カベルネ・ソーヴィニヨン
南アフリカ ステレンボッシュ(ポルカダーイ)

フレッシュでエレガント、しっかりとした骨格を持ち非常に優れたバランス

カベルネ・ソーヴィニヨン 100%
ヴィンテージ:2015



畑は南西向き、標高は海拔 150m。

花崗岩質の Tukulu と呼ばれる土壌と Oakleaf 土壌との 50%/50%の割合

平均樹齢 16 年

収量 4.5トン/ha

日中の暑さを避け、収穫は早朝に行われます。小さなクレートを使用しコールド・チェーンも徹底

房ごとに選果され除梗が行われます。収穫したぶどうの 50%は破碎し、残りは潰さずそのままにしてイキイキとした果実味を残します。5 日間のコールド・マセレーションの後、日に 4 度パンチダウンを行いながらオープントップのタンクで 10-11 日発酵。その間温度は 30 度に達します。

熟成はフレンチ・バリック(225L)で 18 ヶ月。

うち新樽 10% で 80%は 2、3 度使用の樽を使用しています

よく熟したチェリー。フレッシュな良く熟したダークベリー、たばこなども感じられます。

ビーフステーキやローストラムなど赤肉料理と相性◎



商品コード: 0628 バ-コード: 6009609283122

希望小売価格: 3500 円(税別)