



THE RED CAB. レッド・キャブ



黒ぶどうカベルネ・ソーヴィニヨン100%で造った白、
大人気のホワイト・キャブの赤バージョンが入荷しました！



ブドウそのものの質の高さがわかる
ナチュラルで青くささない、良質で濃厚、カベルネ・ソーヴィニヨン
らしいフレッシュ感たっぷりのカベルネ・ソーヴィニヨン100%赤

畑は半分が「Oakleaf」半分が「Tukulu」土壌で南西向き
標高は海拔 150m で 12-15km 南のフォールズ湾からの涼しい風を受ける気象条件
平均樹齢は 16 年
池に隣接する斜面の為、水面の反射からも、より充実した日照に恵まれています



100% CABERNET SAUVIGNON エステート内、特に日照に恵まれた自社畑ぶどう使用

風味の凝縮したカベルネを収穫するために、房の部分への日照を充分に
確保し且つ過多にならないようにコントロールしています。
キャノピー・マネージメント以外にも非常に水はけのよい「OAK LEAF」と
呼ばれる土壌は一般的に葉が茂り過ぎるカベルネ・ソーヴィニヨンの性質を
比較的抑制でき、柔らかい果皮とフレイヴァーたっぷりの果実を育みます。

果皮に含まれる天然フェノール類の熟し具合を重視し、種のタンニン分も
しっかりと熟したタイミングで果実を収穫しています。

早朝行われる収穫はぶどうにダメージを与えないよう小型のケースを使用。
収穫後すぐ低温のセラーへ運ばれ選果されて除梗、果実の 50%は破碎、残りの 50%は
破碎せず、コールドマセレーションを 5 日間行います。10000L のオープントップタン
クで一日 4 回のパンチダウンを行いながら 10-11 日間発酵。
その後ぶどうをプレスしマロラクティック発酵のあとフレンチオーク樽で 12 ヶ月間熟
成されます。(新樽 10%、残りは二空き三空きのものを使用)

よく熟したダークベリー、凝縮した自然な果実感を感じられます。
余韻も長く、タンニンは柔らかく濃厚な味わい。



ヴィンテージ 2017 / アルコール 13.5%

<https://www.asara.co.za/>

商品コード : 0630

JAN : 6009609282446

希望小売価格: 1980 円(税別)

ポルフィディオ正規販売店
KOTO CORPORATION
株式会社コートコーポレーション

〒662-0918 兵庫県西宮市青木町 3-12
TEL:0798-71-0030
FAX:0798-71-0033