ULTRAVIOLET

SONOMA CABERNET SAUVIGNON 2024

ウルトラバイオレット・ワインズは、醸造家サマンサ・シーンが育ったカリフォルニアのテロワールへのオマージュであり、カリフォルニアの太陽の下で完熟したブドウの実を使ったワインです。彼女のカベルネ・ソーヴィニヨンは、醸造に関しては最低限の添加物を使用して造られた、ジューシーな黒系果実の風味を持つ豊かなテクスチャーのワインです。

ヴィンヤードと栽培
このワインはソノマにあるSerendipity Vineyard産のカベルネ・ソーヴィニヨンを98%使用しています。この畑の土壌は、砂利と砂を含むローム質です。残りの2%はナパにあるCoombsville産のカベルネ・フランで、このヴィンヤードの土壌も砂利を含むローム質で、水はけが良く、風味豊かで長期熟成のポテンシャルを秘めたワインが生み出されます。

醸造
ブドウが熟し、潜在アルコール度数が14%に達した時点で手摘みにて収穫し、その後に除梗してステンレスタンクに移しました。天然酵母を用いて自然発酵させ、温度を30℃前後で管理しました。発酵が完了した後、ブドウを圧搾し、ニュートラルなフレンチオーク樽に移してマロラクティック発酵を行いました。

ヴィンテージ: 2024
品種:カベルネ・ソーヴィニヨン 98%, カベルネ・フラン 2%
熟成期間: 12 ヶ月

希望小売価格：3,300円（税抜）

