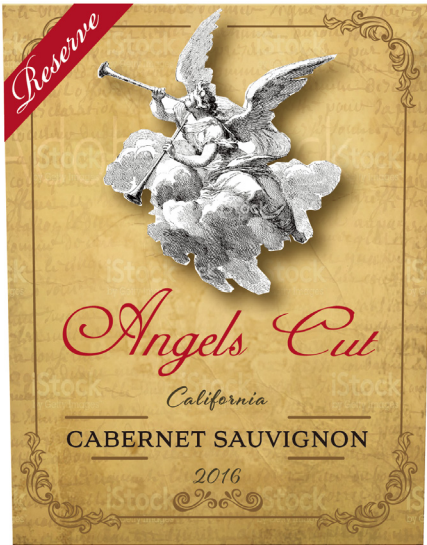


Angels Cut

Angels Cut Reserve Cabernet Sauvignon 2016

カリフォルニアの葡萄とエンジェルズ カットの匠の技



2016年エンジェルズ カット カリフォルニアカベルネソーヴィニオンにはシエラ・フットヒルズ、メンドシーノ、ソノマカウンティの最良なヴィンヤードにて区画ごとに選抜され完熟した良質な葡萄のみを使用しました。

収穫ののち優しく葡萄を破碎。ステンレスタンクにて12日間発酵を経て圧搾し第一次発酵が完了のあと固形物の沈殿を待ち濃引きしフランス樽にて熟成。濃厚で深みのあるカベルネソーヴィニオンの凛々とした余韻あるフレーバーが口の中で長続きます。凝縮感のあるベリー系やプラムなどの味わいが折り重なり次々とグラスの中でもしだされます。母なる自然そしてワインメーカーの経験が存分に生かされたワイン。程よいタンニンにより肉のグリルやフレーバーの強いチーズそしてチョコレートなど様々なシーンに召し上がっていただけるワインに仕上げています。

品種： カベルネソーヴィニオン90%、プティシラー10%
(シエラ・フットヒルズ、メンドシーノ、ソノマカウンティ)

産地： カリフォルニア州

樽熟成期間： フレンチオークにて12か月熟成

アルコール度数： 14.5%

JANコード： 4573196170261

収穫レポート

2016年の発芽時期は前年と比べ早め。その後生育期間中の気温は比較的冷涼でした。7月、8月真夏の気候もおだやかで葡萄のハングタイムが長く葡萄の熟成具合も均等に進み例年より少なめの収量となりましたが収穫は順調に進み素晴らしいフレーバーの葡萄が収穫されました。このリザーブカベルネソーヴィニオンも素晴らしいストラクチャーと濃縮感のあるものに仕上がりました。