



創業者  
ジョナサン・ペイ

# TEXTBOOK



NAPA VALLEY

## テキストブック

### カベルネ ソーヴィニヨン パソ ロブレス 2023



ワインメーカー  
アビゲイル・ホーストマン・エストラーダ

#### 私たちのヴィジョン

私たち一家の原点は、品種と産地の"テキストブック"となるようなワインを造ることでした。そして20年近くにわたり、そのヴィジョンを実現させてきました。—その産地がもたらす最高のものを真に表現する。優れた、それでいて親しみやすいカベルネ・ソーヴィニヨンを造ることです。その信念を引き継ぐため、私たちはカリフォルニア州中部に位置するパソ・ロブレスへとやって来ました。この産地のカベルネは温暖な気候による美しい凝縮感と深みを備えつつ、この地域特有のテロワールによりフレッシュな果実味を保っています。

創設者 / ジョナサン・ペイ

パソ・ロブレスの2023年栽培シーズンは、雨の多い冬と冷涼な春の天候により長引いたため、酸味を損なうことなく果実が風味を発達させるための十分なハングタイムをもたらしました。その結果生まれたワインは、ダークチェリー、ブラックベリー、カシスといった凝縮した果実味を持ち、美しい複雑さと深みを示しています。フレンチオーク樽での熟成がフレーバーの深みを高め、タバコやスパイスのニュアンスを醸し出しています。骨格はしっかりとしているが親しみやすく、豊かな果実味を支える優れた支柱となっています。

**パソ・ロブレスAVA**：ブドウは標高、気候、土壌が異なる4つの地区から収穫

- ・ エストレラ・ヴィンヤード(エストレラ地区) — 暑い日中と穏やかな夜間が、熟した果実味とよく熟したフェノリックを育みます。
- ・ エル・ポマール地区 — テンプルトン・ギャップに近く、冷涼な海風のおかげで、ブドウは酸味を維持し、長い生育期間を経て複雑味を増します。
- ・ ジェネシオ地区 — 温暖な気候のため、収穫までにタンニンが完熟し、力強いワインができます。
- ・ サンミゲル地区 — 石灰岩土壌が特徴で、独特のミネラル感を持ちます。

産地：パソ・ロブレス 100%

品種：カベルネ・ソーヴィニヨン88%、プティ・シラー5%、メルロ4%、シラー3%

発酵：ステンレス・タンク100% 7日間

樽：フレンチ・オーク（新樽30%） 熟成：14ヶ月

アルコール：13.9%

酸：6.0 g/L

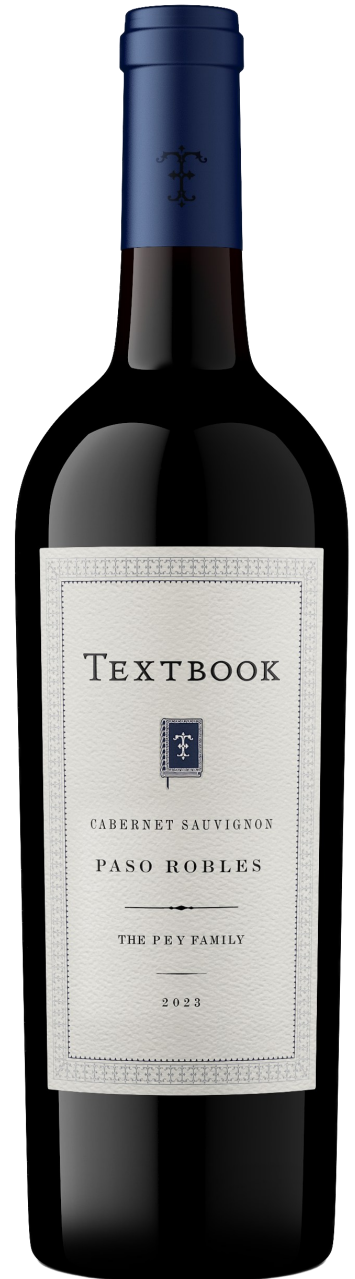
pH：3.68

瓶詰：2024年3月

リリース日：2024年4月

UPC：7-98304-07796-4

希望小売価格：¥5,500（税込¥6,050）



YouTubeは  
こちらから



ORCA  
INTERNATIONAL

輸入発売元

オルカ・インターナショナル株式会社 〒116-0013 東京都荒川区西日暮里 5-2-19 9F  
TEL 03-3803-1635 FAX 03-3803-1637 www.orca-international.com