



創業者
ジョナサン・ペイ

TEXTBOOK



NAPA VALLEY

テキストブック メルロ 2022



ワインメーカー
アビゲイル・ホーストマン

このワインは、ナパ・ヴァレーのサブAVAの特別な区画で収穫されたブドウから作られました。口当たりはベルベットのようで、フレッシュなブラックベリーや鮮やかなチェリーの香りが広がり、凝縮した野イチゴのコンポートとオールスパイスの風味も感じられます。ジューシーでしっかりとした噛み応えのあるタンニンのストラクチャーも特徴です。
—ワインメーカー アビゲイル・ホーストマン

テクニカル・ノート

品種：メルロ91%

カベルネ・ソーヴィニヨン9%

アルコール：13.6%

酸：5.9g/L

pH：3.57

醸造：100%ステンレス、

12日間のスキンコンタクト

熟成：フレンチオーク（30%新樽）

で14ヶ月間熟成

生産量：6,000ケース

瓶詰：2024年6月

リリース：2024年10月

世界有数の栽培地域

ナパ・ヴァレーは、長さ48.28km、最も幅の広いところで8.05kmしかありませんが、多様な土壌、気候、地形が、複雑なレイヤーと心を揺さぶる風味を作り出しています。

オークノール：サン・パブロ湾からの涼しい海風が自然な酸味を生み出し、鮮やかなチェリーと赤い果実の特徴に影響を与えています。

ヨートヴィル：ラズベリーと熟したチェリーの、豊かな赤い果実の風味としっかりとしたタンニンが特徴です。

オークヴィル：砂利質の沖積土壌のため、ブドウの木は深く根を張り、リッチで複雑なワインの特徴を生み出しています。このAVAは、ラズベリーや熟したジューシーなチェリーなど、赤い果実の風味と大きなタンニンを生み出します。

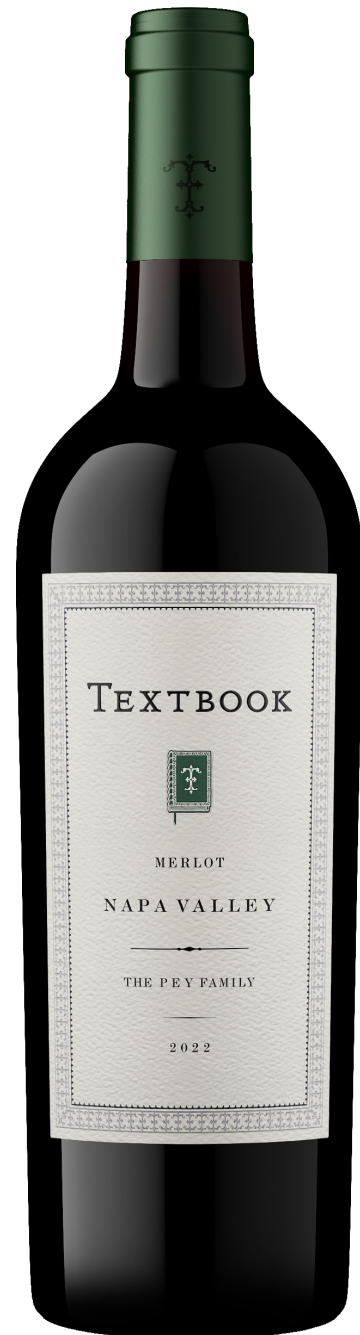
カリストガ：温暖な気候のため、ブラックベリー、ブルンブリーベリーなど、濃厚で凝縮した果実味と豊かな色合いが特徴です。

ワインメイキング

- ナパ・メルロの典型的な特徴である豊満さとベルベットのようタンニンを持ち、ヨーロッパの抑制とエレガンスを表現しました。
- ナパ・ヴァレー全域のサブAVAから集めたロットを最終的にブレンドし、重層的な複雑さを持つバランスの良いワインに仕上げています。
- 少量のカベルネ・ソーヴィニオンをブレンドする事で、骨格とタンニンのストラクチャーを与え、メルロの滑らかな質感と完璧にバランスを取っています。

UPC：7-98304-19552-1

希望小売価格：¥5,400（税込¥5,940）



YouTubel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