



KARU

Cabernet Sauvignon 2016

カル カベルネ・ソーヴィニヨン

Karu (カル) はイースター島の先住民であるポリネシア人の言葉で「種」を意味します。最初は小さくても少量の水と太陽、そして愛情により大きく育つ種。ワインも小さな種から造られた偉大な創造物です。自然環境に配慮された畑から造られた Karu は毎日の食卓で楽しめる、フレッシュでフルーティな口当たり良いワインです。

生産地： ヴァレ・セントラル ヴィンテージ： 2016
ブドウ品種： 85% カベルネ・ソーヴィニヨン
熟成： 100%ステンレスタンク
アルコール度： 12.7度 pH: 3.48
総酸度： 5.03 g/L 残糖： 3.44 g/L

気候： 地中海性気候で雨は冬季、暖かく乾燥した夏、日中と朝夕の寒暖差が大。これらの条件により理想的なブドウ栽培地域。

土壌： 水捌けよく、肥沃で、農地として相応しい土壌。主に堆積層土壌。

テイasting・ノート

色はルビーレッド。黒胡椒等のスパイシーなアロマが感じられます。口に含むとバランスの取れたスムーズなタンニンと、柔らかな舌触りがフィニッシュへと続きます。

フードペアリング

チキンやターキー等のライトな肉料理や、パスタやクリームチーズ、ナッツ等に良く合います。

