

EMILIANA

ORGANIC VINEYARDS

NOVAS

Organic Cabernet Sauvignon 2016

ノヴァス オーガニック カベルネ・ソーヴィニヨン

生産地：マイポ・ヴァレー ヴィンテージ：2016
ブドウ品種：100% カベルネ・ソーヴィニヨン 収穫：手摘み 2016年4月12日-22日
醸造所：ラス・パルメラス 熟成：60%フレンチオーク樽、10%フレンチオーク・フールドル樽、30%ステンレスタンクで12カ月
アルコール度：13.8% pH：3.56 総酸度：4.94 g/L
残糖：3.44g/L 瓶詰日：2018年11月 瓶詰時のSO₂量：0.090g/L
生産量：5,000 ケース 参考小売価格：¥1,850（税別）

畑：ロス・モロス&リンデロス・ヴィンヤード、マイポ川の南側土手

畑詳細：標高は海拔570-600mで、北向きの垂直仕立て。2008年に110Rの台木に接ぎ木。樹の寄生虫対策と、フレンチクローンとこのヴァレーで最も古く良質なクローンのマサル・セレクションとの相性が良いために選ばれた台木。1999年よりドリップ式灌漑開始。

植樹年と植密度：1992年植樹、4000本/ヘクタール

1ヘクタール当り収量：10-12トン、50-60HL/ha

土壌：水捌けの良い豊富な小石を含むローム～泥質ローム層の深い沖積層由来の台地。土壌中の有機物は少なく（2%）、酸性度はほぼ中性 pH6.8-7.0

気候：アルト・マイポ（マイポ川上流域）はこの品種にとって理想的な土地。マイポ川が自然に流域の温度をコントロールし、冬の異常な低温や春の霜、夏の熱波を和らげます。2015-2016年シーズンは、春の少雨が良い結実を促進し、ブドウも健康に育ちました。夏の始まりに曇りがちな天気が続き、4月初めの雨が収穫を早めることになりました。早く収穫した事で、ワインは芳香性の高い表現豊かなエレガントなワインとなりました。

醸造：ワイナリーに運ばれてきたブドウはコンベアベルトで2回選別されます。最初は房の選別、2回目は除梗後に粒選り。発酵前のコールドソーク（定温浸漬）を8°Cで4-5日間行い、その後ステンレスタンクで天然酵母で26°Cでアルコール発酵。発酵中、醸造家の判断によりポンプオーバーが行われます。マロラクティック発酵はタンク、樽の中で自然に行われます。ワインはそのまま樽の中で12か月熟成されます。清澄や低温安定化は行われず、瓶詰前に1ミクロンのフィルターで軽く濾過されます。

テイasting・ノート

濃いルビーレッド色。サクランボやイチゴ等の完熟した赤い果実の香りに、トーストやタバコ、杉、かすかなココアのスパイシーなアロマが感じられます。口に含むと、みずみずしく、中程度の骨格に、ベルベットのように滑らかなタンニン感じられ、ジューシーで後味の長いワインです。



ECOCERT (エコサート)
フランス国際有機栽培認証機関、認定ブドウ使用



The Vegan Society (ヴィーガン協会)
イギリス国際ヴィーガン認証機関認定ワイン



WINEINSTYLE