

FELINO

VIÑA COBOS

Cabernet Sauvignon

PAUL HOBBS

2017

ヴィーニャ・コボス フェリーノ
カベルネ・ソーヴィニオン メンドーザ

VARIETAL COMPOSITION

100% Cabernet Sauvignon

HARVEST

手摘み、2017年3月8日～4月20日

APPELLATION

Valle de Uco and Luján de Cuyo

VINEYARD

ヴァジェ・デ・ウコトルハン・デ・クージョの標高700～1,070mにある厳選された畑。半砂漠の気候。

GROWING SEASON

エルニーニョ現象で、例年よりも多かった1月と2月の雨に影響されたヴィンテージでした。平均的な気温も例年よりも低く、ブドウのフェノール成分の成熟が30日間も遅れました。収穫は3週間遅れて始まりましたが、ワイナリーに運ばれてきたブドウは綺麗な酸と、程よい凝縮感がありました。

収穫量：1.3～4.5 t/acre

AGING & BOTTLING

土着酵母と培養酵母を使用し、8トンと17トンの密閉式ステンレスタンクにて発酵。アメリカンオーク樽（新10%）にて9ヶ月間熟成。無清澄で瓶詰。

TASTING NOTES

完熟した赤プラム、チェリー、レッド・カラント、ハーブ、タバコのようなスパイス、ナツメグ、ココアのアロマがあります。スムーズでふくよかな口当たりで、滑らかなタンニンが長く余韻に残ります。

希望小売価格：¥2,200（税別）



WINEINSTYLE

東京都港区麻布十番 1-5-30 十番重友ビル 2階
t: 03-5413-8831 || info@wineinstyle.co.jp || www.wineinstyle.co.jp



VIÑA COBOS
PAUL HOBBS

181203