



Embers
Cabernet Sauvignon 2017
エンバース カベルネ・ソーヴィニヨン

Vintage ヴィンテージ

2017は涼しい夏でここ10年で最も収穫が遅い年でしたが、一般的にエレガントさが醸し出され、ミディアムボディのワインにとっても成熟した香り高い出来のヴィンテージとなりました。涼しい夏の影響で遅い収穫となりましたが、より熟成し素晴らしい酸味のある果実になり収穫量は例年より高くなりました。キャノピーマネージメントと間伐は持続的な熟成をする為に不可欠でした。4月は記録的な乾燥した気候となり、その結果とてもやわらかなタンニンを感じさせる赤ワインになりました。

Vineyards 畑

主なブドウはウィリヤブラップから。その他にウォルクリフとヤリンガップのブドウも使用。ウィリヤブラップのブドウで造られたワインはふくよかでチョコレートのニュアンスとほど良い酸味が感じられます。ヤリンガップのものは素晴らしい色合いとダークフルーツのフレーバーを特徴としています。またウォルクリフのものは香りとエレガンスさを特徴としています。

Winemaking 醸造

優しい抽出と通常の発酵温度より低い醸造方法は余韻の長いフレッシュな果実味やカベルネソーヴィニヨンの愛らしい香りを醸し出しています。熟成は12か月フレンチオークで行われ、熟成後ブレンド、清澄、濾過の工程を経てボトリングされます。

Tasting Notes テイスティング・ノート

チョコレートやシダーのニュアンスとともに紫や黒系果実の香りが感じられます。2018年は他のヴィンテージと比較してストラクチャーがしっかりしながらも洗練されたテイスト。やわらかな果実味としっかりとしたタンニンも感じ取れます。

Technical Specifications テクニカル情報

ブレンド	カベルネ・ソーヴィニヨン100%
アルコール度数	14.3%
酸度	5.54g/L
pH	3.64



赤 ミディアムボディ 750ml
参考小売価格 [税別] ¥2,400

— お問い合わせ —

GRN株式会社 <http://www.grncorp.co.jp>
酒類事業本部 TEL:03-5719-7423 FAX:03-5719-7424