

Angels Cut

Angels Cut Muscat Canelli 2013

エンジェルズカットの匠の技がエルドラド
カウンティの良質ブドウと融合



カリフォルニアの葡萄栽培の歴史は1849年のゴールドラッシュ以前エルドラドカウンティから始まりました。地形、土壌、標高が多様に変化しカリフォルニアの土壌は様々なマイクロクライメート（小気候）を生み出しており世界的に著名なワイン葡萄生産地の一つとなっています。これらマイクロクライメートによりボルドー、ロース、ドイツ、イタリア、スペインなど世界の著名な生産地の品種栽培が可能な地域であります。

3つの土壌タイプ、細粒火山岩、まさ土、細粒頁岩がこの地域の特性を決めています。変化する地形と標高、様々な土壌の違いにより水はけがよく、栄養分が豊富な土地で育つぶどうの木から豊かで奥行きのあるフレーバーのブドウが作り出されています。ここエルドラドカウンティでは50種ほどのワインブドウ種が植えられており多種多様なプレミアムワインを産出するための好条件が備わっています。

品種： マスカット カネリ100%

産地： カリフォルニア州 エルドラド カウンティ

発酵方法： ステンレスタンクにて発酵

アルコール度数： 13.5%

JANコード： 4573196170254

収穫レポート

2013年の生育期間中、初春からの開花、そして栽培期間中の熟成も均一に進みました。夏の日射量は十分であった上日中は35度を越えること日が少なく秋には小雨が降ることはあったものの生産者を悩ませる早い秋雨に見舞われることなく無事に収穫を迎えました。若干収穫量は低めでしたが全体的に品質が高く、酸度も高く明るくフレッシュなワインに仕上がりました。