

コード	商品名 ヴィニフィケーション	色	VT	地域/AVA JAN	容量 (ml)	参考上代		
		P I N A N A P A V A L L E Y ピーニャ・ナパ・ヴァレー					数量限定	
212270	ピーニャ・シャルドネ・オーク・ノール・ロウ PIÑA CHARDONNAY OAK KNOLL LOW VINEYARD	白	2013	ナパ・ヴァレー/オーク・ノール 4560474981381	750	¥6,000		
<p>ロウ・ブドウ園はナパ南部、オーク・ノールにある。深い粘土ローム層土壌で、北西～南東向きに整然とした美しいシャルドネの畑が広がる。ナパでも涼しい気候区であるがカーネロスとしては暖かく、ブドウ生育期を通して朝晩、濃い霧が広がり、力強くまろやかなシャルドネの栽培に理想的である。シャトー・モンテリーナ(1976年のパリ・テイスティングでシャルドネ1位に輝いた伝説のワイナリー)の畑と隣接している。樽発酵、乳酸発酵100%。フレンチオークの樽で7ヶ月熟成。桃、アプリコット、洋ナシ、熟れたメロン、グアバなどの豊かなアロマが立ち昇る。オレンジの花や砕いた岩のようなミネラル香、バニラなどの多層的な香り。クリーミーな口当たりと鮮やかな酸味の対比が素晴らしく、レモンカード(レモン・バター・クリーム)の風味や甘く香ばしい樽香を含む後味へと繋がっていく。乳酸発酵と樽熟成により、複雑で優雅、テロワールの個性がしっかりと顕れた奥深い味わいを実現している。</p>								
212260	ピーニャ・カベルネ ソーヴィニオン・ダダーモ PIÑA CABERNET SAUVIGNON D'ADAMO VINEYARD	赤	2013	ナパ・ヴァレー 4560474981367	750	¥12,000		
<p>ダダーモ・ブドウ園はナパのアトラス・ピークの麓に広がる南～南西向きの畑。岩や丸石だらけの粘土ローム層土壌で水はけが良い。ブドウの生育期、朝晩広がる濃い霧が気候を穏やかにしている。持続可能な農法を採用した畑にはふくろうなどの猛禽類の巣箱があちこちに設置され、ソラマメ、ノエンドウ、大麦といったカバー・クロープに覆われている。凝縮感のある小粒なカベルネは濃厚なブラックフルーツの風味を持つワインとなる。以前はこの畑のブドウはシェーファーに販売していた。1995年にブドウを植え替え、2004年より自社ブランドでリリースし、ピーニャのカベルネの中でも大ヒット商品となる。フレンチオーク100%で19ヶ月熟成。カベルネ・ソーヴィニオン100%。ブラックチェリー、クロスグリのリキュール、モカ、スマイル、甘いバニラのむせかえるほど濃厚な香り。凝縮感のある豊かなボディの果実味溢れるワイン。なめらかな口当たり、砕いた岩を思わせるミネラルの風味、しっかりとしたタンニンは完熟フルーツの甘さで表情を和らげている。ボリューム感たっぷりの豪華絢爛たる味わい。後味の甘く香ばしい樽の風味が、驚くほどなめらかな余韻を残す。</p>								
212265	ピーニャ・カベルネソーヴィニオン・ミブレ・リザーヴ PIÑA CABERNET SAUVIGNON MIMBRE RESERVE	赤	2009	ナパ・ヴァレー 4560474981374	750	¥20,000		
<p>ピーニャが所有するラザフォード、ヨントヴィル、オークヴィル、ハウエル・マウンテン、ナパ(ダダーモ)5箇所の所有畑の最も日当たりの良い区画のブドウを選別し、別々に収穫、醸造。75通りものバレル・ブレンドから、何度も試飲を重ねて造り上げるプレミアム・カベルネ・ソーヴィニオン。フレンチ・オークの新樽を使用し20ヶ月熟成。僅か80ケースのみの生産。ハックルベリー、クレーム・ド・カシス、火山岩、モカのむせかえるほど濃厚な香り。リッチで官能的な口当たり、濃密な果実味と香ばしい樽の風味が、長い余韻へと繋がっていく。</p>								