

Cabernet 15

Dalla Valle vineyards

Región y Denominación

Oakville, Napa Valley, California, USA



Uva

75% Cabernet Sauvignon, 25% Cabernet Franc

Producción

8 Ha - 12,000 botellas

Cultivo

Orgánico y biodinámico con CCOF (California Certified Organic Farmers) and Demeter.

Filosofía

Los vinos Dalla Valle fueron creados por Naoko Dalla Valle de origen Japones junto con su esposo Italiano Gustavo, en 1986. Se ubican en las colinas de Oakville, en el valle de Napa en California. Su ubicación ofrece condiciones excepcionales para el cultivo de Cabernet Sauvignon y Cabernet Franc. A medio camino de las montañas y del valle, la zona beneficia del aire fresco de la bahía de San Pablo y en el mismo tiempo de una iluminación casi todo el día. Esa combinación permite a las uvas una maduración óptima y buena acidez en el vino. Aparte, sus suelos volcánicos le dan un carácter único. A partir de 2017, Maya, la hija de Naoka, se unió al equipo con la intención de seguir lo que inició sus padres. La bodega está en cultivo orgánico certificado desde 2007 y a partir de 2019 en cultivo biodinámico.

Estilo

2015 fue el segundo año más seco en California. La bodega dio mucho cuidado al viñedo y decidió hacer su vendimia temprano, la segunda semana de Septiembre para conservar frescura y acidez en el vino.

Este Dalla Valle Cabernet 2015 es un vino muy potente. Sus aromas de frutos negros, chocolate blanco, caramelo, trufas y carnes asadas surgen inmediatamente en la copa. En boca, el vino es sólido, tánico y complejo. A medida que se despliega en la copa, emergen más capas: pizarra húmeda, fósforo, grava y kirsch. Un vino que merece envejecer unos años antes de abrirlo.



CLIMATS

