



仕様

地域：アメリカ / カリフォルニア / ソノマ・カウンティ

スタイル：赤ワイン

葡萄品種：ジンファンデル プティ・シラー

ティスト：辛口

アルコール度数：15.30%

サーブ温度：7°Cから13°C

容量：750ml

説明

ティスティングノート ジューシーなブラックベリー、フレッシュなブラックプラム、ほのかなベーキングスパイスとグラハムクラッカーのクラストの芳香。風味の中程では、濃厚な熟した果実と、滑らかでしっかりとしたタンニンを持ち、融合したオークと複雑な層を示す。

合う料理 ゴルゴンゾーラのニヨッキ、バーベキューリブ、ブルーチーズと好相性

葡萄品種 92% ジンファンデル、8% プティ・シラー

畠 / 醸造方法

気候 雨量の多い冬春と乾燥した温かい夏秋を過ごす。 土壌：砂岩、火山岩の下層を持つ粘土と粘土ロームの土壤。

醸造 手で収穫後、選果し、小さなオープントップの発酵槽に移し、ワイナリーにある酵母を添加する。パンチングダウンを行いながら、9日間マセラシオンを行い、その後ドレインするまでマロラクティック発酵を行う。

熟成 25%コンクリートタンクとフレンチ/アメリカン・オーク樽（内20%新樽）で14ヶ月熟成。

酸度 5.72g/l

PH 3.79

残糖 1.75g/l

受賞歴

ワイン・アドヴォケイト 93+ ポイント！
サクラアワード2020 ゴールド！

後続

'2017' ヴィンテージ
ワイン・エンスージアスト 90 ポイント！

'2018' ヴィンテージ
ワイン・スペクテーター x93 ポイント！

'2019' ヴィンテージ
ワイン・エンスージアスト 93 ポイント！