



## 仕様

地域：アメリカ / カリフォルニア

スタイル：赤ワイン

葡萄品種：カベルネ・ソーヴィニヨン カベルネ・フラン マルベック

ティスト：辛口

アルコール度数：15.8%

サーブ温度：15°Cから16°C

容量：750ml

## 説明

**ティスティングノート** きめ細かいタンニンを持ち、モンテ・ロッソの特徴であるシナモンとクローブのスパイスのアロマをほのかに示し、土っぽさを含む長い余韻の後味は、存在感を感じる。口に含むと、たっぷりとしたブルーベリー、バニラ、ブラックリコリスが開き、ブラックチェリー、カシス、シーダー、柔らかいなめし革の含みが深みのある何層もの味わいで強調されている。

**合う料理** 赤身肉、ドライエイジングビーフなどと好相性

**葡萄品種** 93% カベルネ・ソーヴィニヨン、5% カベルネ・フラン、2% マルベック

## 畑 / 醸造方法

**収穫** 2016年ヴィンテージは、品質や収量に大きな影響はなく、温暖で乾燥した、安定した天候が続いた。春と夏は一貫して穏やかな気温が続いたため、葡萄は完全かつ均一に成熟し、収穫時を理想的な状態で迎えた。すべての区画を最適な熟度で収穫することができ、特に高品質で濃厚な風味と複雑な層を持つ凝縮した果実を得た。

**醸造** 厳選されたカベルネ・ソーヴィニヨンの区画は丁寧に手摘みで収穫し、手作業で選果後、小さなオープントップの発酵槽にグラヴィティフローで投入され、最長で5日間コールドマセラシオンする。発酵後、グラヴィティフローで濾引きし、マロラクティック発酵と熟成のためにオーク樽に移す。区画ごとに数ヶ月間熟成し、ブレンド後更に樽熟成を行う。新樽率75%のフレンチオーク樽と新樽率19%のアメリカンオーク樽の組み合わせで26ヵ月熟成。

**熟成** フレンチオーク樽 (75%新樽) とアメリカンオーク樽 (19%新樽) で26ヵ月熟成

**酸度** 6.10g/L

**残糖度** 0.80g/L