



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

ティスト：辛口

アルコール度数：15.10%

サーブ温度：7°Cから13°C

容量：750ml

説明

オンラインショップ限定販売品

ティスティングノート ダークチェリーとブラックラズベリーのアロマを示し、果実の香りは複雑さとほのかな白胡椒の含みによって支えられている。最初は柔らかで、非常に豊かなミッドパレットです。タンニン、果実味、酸味の融合したバランスを持つ。

合う料理 ハーブをすり込んだお肉料理、スパイシーなお料理やボリュームのあるパスタ料理
葡萄品種 ジンファンデル 100%

畠 / 醸造方法

気候 ほぼ降雨のない乾燥した夏、冬を通して降雨があり、平均年間降雨量は、800mm。平均最高気温は、22.6°C、平均最低気温は7.3°C。

土壌 砂利質ローム土壌がドライ・クリーク・ヴァレーを上下に広がる。

収穫 手摘み収穫

醸造 小さな（6 - 9トン）の上が開いた発酵装置でピジャージュ発酵を行い、8 - 10日間のマセラシオンを行う。樽で主発酵を行った後、マロラクテック発酵を行う。

熟成 75% フレンチオーク樽(内20%新樽)、25%アメリカオーク古樽で11ヶ月間熟成

酸度 5.74

PH 3.7

残糖 1.22

受賞歴

ウォンズ 96ポイント & カリフォルニアのジンファンデル特集No.1！