



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：ジンファンデル

ティスト：辛口

アルコール度数：16%

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 生き生きとして、ジューシーなレッドラズベリーパイが口の中に広がり、歴史ある畠の特徴であるしっかりとした土のアクセントを伴う。果実のアロマに、シナモンスティックや花椒のようなスパイスを背景に感じる。フルボディ、凝縮感があり、しっかりとしたテクスチャーを持つ。口当たりはゴージャスで、長い後味へと続く。

合う料理 赤身肉、ドライエイジングビーフ、熟成チーズなどと好相性

葡萄品種 ジンファンデル

畠 / 醸造方法

収穫 葡萄は手摘み収穫しながら、選果する。グラヴィティフローで小さいタンクに運び2日間コールドマセラシオンする。発酵後フレンチオーク樽（53%新樽）とアメリカンオーク樽（25%新樽）の組み合わせで、16ヶ月熟成。

醸造 素晴らしいモンテ・ロッソ・ヴィニヤードのジンファンデルを100%使用して造る。収穫量は1エーカーあたり約1.5～3トンと少なく、古樹は深い凝縮した、素晴らしい果実の実をつける。2017ヴィンテージは、冬の安定した雨に恵まれ、穏やかな春を迎えた。暖かい夏が続き、モンテ・ロッソではジンファンデルの収穫が早まった。

熟成 フレンチオーク樽（53%新樽）とアメリカンオーク樽（25%新樽）の組み合わせで、16ヶ月熟成

酸度 6.20g/L

残糖度 1.10g/L

受賞歴

ジェームス・サックリング93ポイント