



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 メルロー

テイスト：辛口

アルコール度数：13.5%

サーブ温度：16℃

容量：750ml

説明

1996年にセントヘレナで2人の精神科医が3つの赤品種をブレンドしたのが始まり。愛好家たちに広まり、白とロゼのブレンドも開始。2004年にトリンケロ・ファミリーの傘下となって成長。本品は濃いルビー色。たっぷりとしたベリー類とダークチョコレートのアロマ、程よいタンニンのストラクチャーとブラックチェリー、カシス、ブラックベリーの風味がバニラスパイスと混ざり合う。長い余韻。

テイスティングノート 濃いルビー色。たっぷりとしたベリー類とダークチョコレートのアロマを示す。程よいタンニンのストラクチャーを持ち、ブラックチェリー、カシス、ブラックベリーの風味がバニラスパイスと混ざり合い、長い余韻の後味が続く。

合う料理 ビーフやポーク料理、パスタ、ピザ、熟成チーズなどと好相性

葡萄品種 98% カベルネ・ソーヴィニヨン、2% メルロー

認証 カリフォルニア・グリーン・メダル、ビジネス・リーダーシップ・アワード、カリフォルニア・サステイナブル・ワイナリー

畑 / 醸造方法

テロワール 沿岸

葡萄畑の位置 ローダイ・デルタ、モントレイ、ノース・コースト

気候 地中海性気候

地質 砂質ロームと粘土質土壌が混ざり合う

収穫 機械

醸造 破碎後、ステンレスタンクで発酵。澱引きし、マロラクティック発酵する。

熟成 フレンチとアメリカンオークのオークスティープといっしょにステンレスタンクで9ヵ月熟成

酸度 5.80g/L

PH 3.56

残糖度 4.40g/L