

ルイ・M・マルティーニ、モンテ・ロッソ ジンファンデル (2018)

ルイ・M・マルティーニ

アメリカ

9309782



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

テイスト：辛口

アルコール度数：15.8%

サーブ温度：15℃から16℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート 焼いたラズベリー、ピングチェリー、桑の実の芳香と風味は、胡椒の実、バニラピーンズ、歴史ある畑の特徴であるスパイスとしっかりとした土の含みのバランスは素晴らしく取れている。リッチで濃縮していて、生き生きとした酸味を表し、長く滑らかな後味へと続く。

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

畑 / 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で2日間クールドマセラシオンする。発酵後フレンチオーク樽（47%新樽）とアメリカンオーク樽（21%新樽）の組み合わせで、16ヵ月熟成。

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。冬に降った大量の雨は、芽吹きと開花を遅らせた。その後穏やかな天候が秋まで続き、非常に長い生育期間が得られたため、素晴らしい風味を持つ葡萄が得られた。

熟成 フレンチオーク樽（47%新樽）とアメリカンオーク樽（21%新樽）の組み合わせで、16ヵ月熟成。

酸度 6.00g/L

残糖度 0.70g/L

受賞歴

リサ・ペロッティ・ブラウン 95ポイント！

後続2020ヴィンテージ
ワイン・アドヴォケート 93ポイント！