



## 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 ジンファンデル

テイスト：中辛口

アルコール度数：13.5%

サーブ温度：室温

容量：750ml

## 説明

オンラインショップ限定販売品

**テイスティングノート** 濃い赤色。ブラックベリーとラズベリーのアロマを示し、ほのかな黒胡椒の風味を伴う。タンニンは柔らかく、フルボディでリッチ、長い余韻の後味を持つ。

**合う料理** あらゆる料理と合うワイン。特にビーフやポーク料理、パスタ、ピザ、熟したチーズ、ボリュームある料理などと好相性

**葡萄品種** ジンファンデル 45%、メルロー 30%、カベルネ・ソーヴィニヨン 25%

**サステイナブル認証** カリフォルニア・グリーン・メダル/サステイナブルワイン生産、ビジネス・リーダーシップ・アワード受賞、カリフォルニア・サステイナブル・ワイナリー認証

## 畑 / 醸造方法

**テロワール** 沿岸性

**葡萄畑の位置** ローダイ・デルタ地域、セントラル・コースト、レーク・カウンティー

**気候** 地中海性気候

**地質** 砂質ローム、粘土、火山質土壌が混ざる

**収穫** 機械

**醸造** 破碎後、ステンレス・スティールタンクでアルコール発酵を行い、一回澱引き後、マロラクティック発酵を行う。

**熟成** 熟成は、ステンレス・スティールタンクと、オーク樽（フレンチとアメリカン）で9カ月間行う。

**酸度** 6.40g/L

**PH** 3.5

**残糖度** 11.00g/L