



## 仕様

地域：アメリカ / カリフォルニア

スタイル：白ワイン

葡萄品種：ソーヴィニヨン・ブラン

テイスト：辛口

アルコール度数：15.3%

サーブ温度：11℃から12℃

容量：750ml

## 説明

**テイスティングノート**2000年代半ばからオリン・スウィフトはナパ・ヴァレーの素晴らしいソーヴィニヨン・ブラン ヴェラドーラを造ってきたが、何年もの間冷涼な地域から、より繊細な表現のソーヴィニヨン・ブランを探し求めてきた。2016年からは、フレッシュで生き生きとした酸味を保ちつつ、最適な熟成葡萄を育むことができるロシアン・リヴァー・ヴァレーから葡萄を手に入れることができた。このヴィンテージのブランク・ステアは、昨年と同じ畑（ラグーナ・ランチ、トゥーロック、マクマレーの畑）の葡萄を使い、オリン・スウィフトのラインアップで確かな位置を確立している。  
**合う料理** 甲殻類、山羊のチーズ、野菜などと好相性。

**葡萄品種** ソーヴィニヨン・ブラン

## 畑 / 醸造方法

**気候** 沿岸海洋の冷涼で非常に濃い～穏やかな霧の気候

**地質** 粘土から砂質のローム層；ゴールドリッジ、コタッティ、ロス・オソス、スタインベック、セバストポルの土壌シリーズ

**収穫** 手摘み収穫を行う

**醸造** 全房破碎を行う。X5、BO213、VL3Cの酵母を添加する。ステンレススティールタンク70%、樽30%で発酵を行う。

**熟成** 新樽55%のフレンチオーク樽30%とステンレススティールタンク70%で発酵を行う。

**酸度** 6.00g/L

**残糖** 0.70g/L