スリー・フィンガー・ジャック カベルネ・ソーヴィニヨン (2020)

スリー・フィンガー・ジャック

アメリカ

9309709



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

アルコール度数： 15.0%

サーブ温度： 18℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート たっぷりとしたストラクチャーと凝縮したタンニンを示し、ブラックチェリー、ドライクランベリー、シーダー、ラズベリー、ほのかなスパイス、自然な酸味の熟した果実のアロマと風味を感じる。口当たりは力強い、長くエレガントな後味へと導く。
合う料理 焼き肉、サーロインステーキ、ラムチョップなどと好相性
葡萄品種 カベルネ・ソーヴィニヨン
カリフォルニア・サステナブル認証

畑 / 醸造方法

テロワール ローダイは1850年代から葡萄の産地であり、ほとんどの場所でフランスのローヌ地方に似た深いローム質の土壌を持つ。東側はカベルネの理想的な栽培地であり、午後の太陽の高熱にさらされている。スリー・フィンガー・ジャックの葡萄のほとんどは、シエラ・フットヒルズの麓に位置するこのローダイで収穫されたもの。サンフランシスコ湾の真東160キロ、サンホアキン/サクラメント川デルタ地帯の端に位置し、涼しい「デルタ風」が、栽培期間中自然の空調を提供している。
葡萄畑の位置 イースト・サイド・リッジ
気候 温かく温暖な気候
地質 粘土質と砂質ローム、石のローム土壌
収穫 2020年は、高品質でエレガント、かつ表情豊かなワイン造りに理想的な生育期となった。ローダイの畑は日中38℃を超える高温だが、夕方には18℃まで下がり、夜には冷涼な空気が入り込み、朝には穏やかな温度を保つことができた。内陸の暖かい渓谷のおかげで、真夏は適度な暑さに留まり、果実は素晴らしく成熟した。
醸造 収穫までの数日間、葡萄の成熟度を注意深く観察し、最適な糖分、風味、タンニンのバランスを見極める。冷涼な夜間に収穫したカベルネは、除梗して発酵タンクに移す。24-48時間かけてゆっくりと発酵温度まで温める。発酵が始まる前に、色やその他のポリフェノールを抽出する。温度と果帽をコントロールすることで、ワインメーカーはタンニンと風味の適切な抽出と健全な発酵のバランスを取る。醸造と果皮から圧搾した一部はフレンチオークとアメリカンオークで熟成し、一部はステンレスタンクで熟成し、力強く、骨格のあるブレンドを造る。また残りの一部はオーク樽で約10ヵ月間ゆっくりと熟成し、最後にブレンドする。
熟成 一部フレンチオークとアメリカンオーク樽で10ヵ月熟成
酸度 6.0 g/L
PH 3.72g/L
残糖度 4.7 g/L (G/F)

PIEROTH

ピーロート・ジャパン株式会社

〒108-0075 東京都港区港南2丁目13番31号 ホームページ www.pieroth.jp
電話番号 (03)3458-4455 FAX (03)3458-4538 Eメールアドレス service@pieroth.jp