



仕様

地域： アメリカ / サンタ・イネズ ヴァレー

スタイル： 赤ワイン

葡萄品種： ピノ・ノワール

ティスト： 辛口

アルコール度数： 14.1%

サーブ温度： 18°C

容量： 750ml

説明

ティスティングノート 冷涼な気候のサンタ・リタ・ヒルズのエッセンスを体现する一本。熟した果実、濃いボイセンベリー、赤と黒果実のアロマが開き、口に含むと黒胡椒、ボイセンベリー、プラム、ダークチェリーのクラシックな含みが感じられ、ダークカカオとザクロの柔らかいフィニッシュで締めくくられる。適度なタンニンとバランスのとれた酸味を持ち、豊かな果実味が長く続く。

合う料理 シーダープランクサーモン、豚ロインステーキ、BBQポークリブ

葡萄品種 100% ピノ・ノワール

認証 CCSWサステナブル認証

*本ヴィンテージが在庫切れの場合、在庫があれば自動的に次のヴィンテージに変更されます、ご了承ください。

畑 / 醸造方法

テロワール 186haのランチョ・サンタ・ロサのワイナリーは、海拔152~305メートルの高さにある93haの葡萄畠を持つ。土壌は海洋性で、毎日敷地内を吹き抜ける湿った海風のおかげで、天候は常に涼しい。小さな葡萄畠に見られるような、丹念な手入れと注意を払って耕作されている。実際、ランチョ・サンタ・ロサ・ヴィニヤードは、土壌のタイプ、日照、標高、等級、台木、クローンにより、59のユニークな区画に分けられている。驚くほどリッチで滑らかなワインを生み出している。

収穫 2021年ヴィンテージは冷涼で生育期間が長かったため、素晴らしい凝縮感のある果実が得られた。セント・リタ・ヒルズは年間を通して穏やかな天候に恵まれ、素晴らしい果実の品質とバランスの取れた酸味をもたらした。収穫は2021年10月23日に完了。

醸造 収穫後選果し、房は丁寧に除梗する。さらに手作業で選果し、小さなステンレスの開放式発酵槽に移す。果汁と果皮は発酵前に4日間コールドマセラシオンし、その後数日間優しくパンチングダウンを行う。一次発酵終了後、新酒は抽出し、果皮は優しく圧搾する。ピノ・ノワールは20%新樽のフレンチオーク樽で10ヵ月熟成。

熟成 フレンチオーク樽で10ヵ月熟成、内20%新樽

酸度 5.60g/L

PH 3.6

残糖度 0.90g/L