

ザ・プリズナー カベルネ・ソーヴィニヨン (2021)

9315482

ザ・プリズナー・ワイン・カン
パニー

アメリカ



仕様

地域：アメリカ / カリフォルニア / ナパ・ヴァレー

スタイル：赤ワイン

葡萄品種：カベルネ・ソーヴィニヨン シラー プティ・シラー

テイスト：辛口

アルコール度数：15.0%

容量：750ml

説明

テイスティングノート 大胆で果実味豊かなザ・プリズナー・カベルネ・ソーヴィニヨン・レッドは、濃厚な濃い果実をたっぷり示す。伝統にとらわれず、目標とする味わいを表現するためにブレンドしており、オリジナルのプリズナー・レッド・ブレンドと同じ象徴的なスタイルで造る。ブラックチェリーと熟したプラムのアロマにバニラとベーキングスパイスが重なり、一口ごとに濃縮された黒系果実の風味が広がり、みずみずしくふくよかな口当たりと長い余韻で締めくくられる。カリフォルニアの有名なナパ・ヴァレーで収穫された葡萄を使用し、新旧のフレンチオーク樽とアメリカンオーク樽を組み合わせた樽で15ヵ月間樽熟成させることで、風味を存分に引き出し、カリフォルニアワインの中でも絶妙な味わいを生み出している。

合う料理 そのままでも愉しめる、またチーズ、グリルステーキ、ローストキノコなど合う

葡萄品種 カベルネ・ソーヴィニヨン、シラー、プティ・シラー

畑 / 醸造方法

テロワール ナパ・ヴァレー

葡萄畑の位置 ナパ・ヴァレー

気候 地中海性気候、日中温かく、夜間は涼しい

土壌 粘土質ローム、花崗岩、砂質、沖積土壌が混ざる

収穫 手摘み

醸造 10-20日間発酵し、タンニンを熟成する。区画ごとに発酵させ、毎日2回ポンピングオーバーを行う。タンニンが十分に展開してから圧搾し、果汁と果皮と分離する。

熟成 アメリカンオークとフレンチオーク樽で15ヵ月熟成、内55%新樽

酸度 6.41g/L

PH 3.69

残糖度 0.58g/L

受賞歴

ジェームス・サックリング 90ポイント！

ジャパン・ワイン・チャレンジ2023 シルバーメダル！