



## 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：メルロー タナ シラー

ティスト：辛口

アルコール度数：14.5%

サーブ温度：18°C

容量：750ml

## 説明

**ティスティングノート** ユニークな特徴を持つ素晴らしい一本。ベーキングスパイス、ナツメグ、スモア（キャンプで食べる焼いたマシュマロと板チョコをクラッカーで挟んだ菓子）の美しいアロマを示す。フレンチオークとアメリカンオーク樽での熟成により、豊潤な赤果実、ボイセンベリーのジャム、バニラが素晴らしいバランスが取れていて、香ばしいストラクチャーに滑らかなタンニンを持ち、余韻の長い後味が続く。

**合う料理** BBQリブ、とんかつ、豚バラなどと好相性

**葡萄品種** 67%メルロー、19%シラー、13%タナ、1%その他

**認証** カリフォルニアサステナブルワイナリー

\*本ヴィンテージが在庫切れの場合、在庫があり価格が同様の場合は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。

## 畠 / 醸造方法

**テロワール** 日中は暖かく、夜は涼しい。（ナバ・ヴァレーより日中は1-2度暖かく、夕方は2-3度涼しい）降雨量は少なく、雨のほとんどは冬に降ります。土壌はロームと粘土質が多く、白ブドウと黒ブドウを栽培する。

**葡萄畠の位置** ローダイ

**気候** 溫暖な気候

**地質** 粘土質と砂質ローム、石のローム土壌

**収穫** 夜に機械で収穫

**醸造** 除梗後発酵槽に移し、発酵前のマセラシオンを24時間行う。ワインメーカーがタンニンのバランスが適切と判断した時点で、抽出し圧搾する。

**熟成** 一部フレンチとアメリカンオーク樽で5ヶ月、一部フレンチとアメリカンオーク樽で12ヶ月、残りはラム酒の樽で最低2ヶ月熟成。

**酸度** 5.50g/L

**PH** 3.69

**残糖度** 3.80g/L