



## 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 プティ・シラー マルベック

テイスト：辛口

アルコール度数：15%

サーブ温度：18℃

容量：750ml

## 説明

**テイスティングノート** しっかりしたストラクチャーと濃厚なタンニンを持つ。ブラックチェリー、ドライクランベリー、シーダー、ラズベリーなどの熟した果実のアロマを示し、ほのかなスパイスと自然な酸味を含む。大胆でエレガント味わいは素晴らしく滑らかで、長く続く。

**合う料理** 焼き肉、ステーキ、ラムチョップと好相性

**葡萄品種** 78%カベルネ・ソーヴィニヨン、10%マルベック、10%プティ・シラー、2%その他

**認証** カリフォルニア・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。

## 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** ローダイ

**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** 夜間に機械収穫

**醸造** 収穫までの葡萄の成熟を注意深くモニターすることで、糖分、風味、タンニンの適切なバランスを獲得する。カベルネは夜の涼しいうちに収穫し、除梗後発酵タンクに移す。24-48時間かけてゆっくりと発酵温度まで温め、発酵が始まる前に色合いやポリフェノールなどを抽出する。温度と果帽の状態をコントロールすることで、タンニンと風味の最適なバランスを得る。

**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** 6.00g/L

**PH** 3.69

**残糖度** 4.70g/L

## 受賞歴

サンフランシスコ・クロニクル・ワイン・コンペティション ゴールド！