



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 シャルボノ ジンファンデル プティ・シラー

テイスト：辛口

アルコール度数：15.5%

サーブ温度：15℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート 濃いガーネットパープル。素晴らしいノーズを示し、砕いたブルーベリー、ブラックラズベリー、ダークチョコレートの心地よいアロマがグラスから溢れ出す。リッチでフルボディの味わいに、滑らかなフィニッシュの余韻へと導かれ、黒果実の深く複雑な層を伴う。

合う料理 ビーフ、バーベキュー、ピザなどと好相性

葡萄品種 ジンファンデル 58%、カベルネ・ソーヴィニヨン 19%、プティ・シラー 16%、シャルボノ 7%

認証 カリフォルニア・サステナブル・ワイングローイング・アライアンス・ワイナリー認証

*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

葡萄畑の位置 ナパ・ヴァレー

気候 地中海性気候

地質 多様で肥沃な土壌

収穫 手摘み

醸造 ステンレスタンクで発酵

熟成 フレンチオーク樽で12ヵ月熟成、内30%新樽

酸度 5.70g/L

PH 3.86

残糖度 9.90g/L