コンプリシット・レッド・ブレンド (2022)

9324682

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： サンジョヴェーゼ ジンファンデル テンプラニーリョ プティ・シラー ヴィオニエ

テイスト： 辛口

アルコール度数： 15.9% / 15.0%

サーブ温度： 14℃から16℃

容量：750ml

説明

ザ・プリズナー・ワイン・カンパニーとハイ・ウェスト社による、常識を覆すコラボレーション、コンプリシット・レッド・ブレンド。これまでで最も風味豊かなワインの一つです。ハイ・ウェストのバーボン樽とライ麦樽で部分的に厳選されたジンファンデルやサンジョヴェーゼを熟成し、ブレンドしたフルボディのワインです。多くのワイン愛好家に感動を与えるような逸品です。

テイスティングノート ノーズはたっぷりとしたフレッシュなベリー、ドライ赤果実、ブラウンスパイスを示す。フルボディの口当たりは濃厚で、ドライフルーツとバニラの余韻が長く続く。
合う料理 赤身肉、天ぷら
葡萄品種 54% ジンファンデル、18% サンジョヴェーゼ、18% プティ・シラー、5% ヴィオニエ、5%テンプラニーリョ

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

PIEROTH

ピーロート・ジャパン株式会社

〒108-0075 東京都港区港南2丁目13番31号 ホームページ www.pieroth.jp
電話番号 (03)3458-4455 FAX (03)3458-4538 Eメールアドレス service@pieroth.jp