



## 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 メルロー シラー ジンファンデル プティ・シラー マルベック

テイスト：辛口

アルコール度数：15.5%

サーブ温度：16°Cから18°C

容量：1500ml

## 説明

※本商品は1500mlのマグナムボトルです。

・商品構造上、ラッピングや熨斗などのギフト包装は承り致しかねます。ご了承ください。

**ザ・プリズナー・ワイン・カンパニー** ウィンメイキングチームが家族経営のブドウ栽培家と共に、カリフォルニアの最も素晴らしいブドウ畑の多様なブドウ品種をもとに造っている。それによりワインは注目すべき品質と特徴を持つ、興味深いブレンドとなっている。

**ワインについて** プリズナーはナパ・ヴァレーに最初に移住したイタリア人によって初めて造られた“ミックスブラック”にひらめきを得た。プリズナーは現在最も良く知られている赤ブレンドで、ジンファンデルにカベルネ・ソーヴィニヨン、プティ・シラー、シャルボノという珍しい組み合わせによる、興味深いブレンドの復活へと導いている。

**テイスティングノート** ノーズは克蘭ベリー、ブラックベリー、カラント、ドライプラム、バニラ、ナツメグ、トーストしたココナッツを示す。口に含むと、柔らかいタンニンが広がり、甘いスパイスは素晴らしく溶け込んでいて、バランスの取れた赤と黒果実を感じる。

**合う料理** トマトや甘いソース添えのグリル肉

**葡萄品種** ジンファンデル 40%、プティ・シラー 19%、シラー 17%、カベルネ・ソーヴィニヨン 10.5%、メルロー 8.5%、マルベック 5%

\*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

**気候** 地中海性気候。日中は暖かく、夜間は冷涼。

**収穫** 手積みと機械

**醸造** 14-21日間発酵し、ステンレスタンクでマセラシオンする。

**熟成** 9-10ヵ月アメリカンとフレンチオーク樽で熟成、内35%新樽

**酸度** 5.70g/L

**PH** 3.81

**残糖度** 4.00g/L