



## 仕様

地域：アメリカ / カリフォルニア / ソノマ・カウンティ

スタイル：赤ワイン

葡萄品種：シラー 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：15.0%

サーブ温度：9℃から12℃

容量：750ml

## 説明

**テイastingノート** 生き生きとしたラズベリーがはじけ、サンタ・ローザ産プラムとフレッシュなブラックベリーの濃厚なアロマが加わる。口に含むと、素晴らしい酸味を感じ、絹のようになや

かで柔らかいタンニンを含むフィニッシュが続く。

**合う料理** ショートリブ、豚バラ、ニョッキなどと好相性

**葡萄品種** ジンファンデル 91%、プティ・シラー 5%、シラー 1%、その他 3%

**サステナブル認証** CSWA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のでご了承ください。

## 畑 / 醸造方法

**気候** 雨の多い冬と春、乾燥した夏と秋

**地質** 玄武岩、砂岩、火山岩の下層を持つ粘土質土壌

**収穫** 手摘収穫

**醸造** ソノマ・ヴァレー、ロシアン・リヴァー・ヴァレー、アレキサンダー・ヴァレー、ドライ・クリークの畑の葡萄から造る。小区画の葡萄はすべて手摘み収穫し、別々に発酵を行い、各区画や畑の特徴を表現する。ポンピングオーバー、デレスタージュ、パンチングダウン、ロータリー・ファームテーションなど、様々なマセラシオンの技術を駆使し、果皮といっしょに7-12日間発酵とマロラクティック発酵する。

**熟成** フレンチとアメリカンオーク樽で10ヵ月熟成、内7%はアメリカンオークの新樽

**酸度** 6.10g/L

**PH** 3.78

**残糖度** 1.60g/L

## 受賞歴

ワイン・スペクテーター 93ポイント!