



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

テイスティングノート 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・ファーメンテーションなど、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！