



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：グルナッシュ シラー ムールヴェードル

テイスト：辛口

アルコール度数：14.8%

サーブ温度：12℃から14℃

容量：750ml

説明

黒葡萄3品種を絶妙にブレンドした、プリズナーの型破りな赤

テイスティングノート ノーズはほのかなドライフラワーの花びらやドライクランベリーを示し、フレッシュな熟したラズベリー、黒胡椒、メースの余韻へと導かれる。口に含むと、上質なタンニンがフレッシュな赤と青果実を運び、アーシーな含みとともに心地よく広がる。

葡萄品種 シラー 61.5%、グルナッシュ 25.5%、ムールヴェードル 13%

*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 海洋性

収穫 手摘み

醸造 約12日間果皮といっしょに発酵する。毎日ポンピングオーバーし、樽へ移す前に圧搾する。

熟成 オーク樽で10ヵ月熟成、内40%新樽

酸度 5.61g/l

PH 3.80

残糖度 0.23g/L