



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

テイスト: 辛口

アルコール度数: 15.9% / 15.0%

サーブ温度: 14°Cから16°C

容量: 750ml

説明

常識を破った、名門ハイ・ウエスト社とのコラボワイン。ウイスキー樽で熟成した話題作の新ヴィンテージ。

ザ・プリズナー・ワイン・カンパニーとハイ・ウエスト社による、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、ハイ・ウエストのパ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。

テイスティングノート リッチでフルボディの芳香が広がり、フレッシュベリー、ドライ赤果実、ブラウンスパイスが加わる。濃厚で滑らかな味わいが口中を満たし、ドライフルーツとバニラを含む心地良いフィニッシュが続く。

葡萄品種 ジンファンデル 51%、サンジョヴェーゼ 22%、テンプラニーリョ 14%、プティ・シラー 13%

畑 / 醸造方法

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 果皮といっしょに14-21日間発酵し、樽でマロラクティック発酵する

熟成 オーク樽で9ヵ月熟成

酸度 5.76g/L

PH 3.74

残糖度 0.34g/L