



## 仕様

地域：アメリカ / カリフォルニア / ナパ・ヴァレー

原産地呼称：アメリカ / A.V.A. ナパ・ヴァレー

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 カベルネ・フラン シラー プティ・ヴェルド マルベック

テイスト：辛口

アルコール度数：13.5%

サーブ温度：15℃から18℃

容量：750ml

## 説明

女性が剣を掲げるラベルで強さと勇気を与える、ナパの赤

**テイスティングノート** フルボディで濃厚な味わいが広がり、心地良いタンニンを伴う。チェリーや黒スグリなどの熟した赤果実が際立ち、チョコレートのニュアンスも感じられる。

**合う料理** ローストビーフ、鴨胸肉、ビーフシチューなどと好相性

**葡萄品種** メルロー 44%、カベルネ・ソーヴィニヨン 35%、シラー 4%、マルベック 3%、カベルネ・フラン 1%、プティ・ヴェルド 1%、その他 12%

**認証** カリフォルニア・サステナブル・ワイングローイング

\*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** 乾燥した地中海性気候

**地質** シルト質粘土と沖積土壌

**収穫** 手摘みと機械

**醸造** 除梗後、ステンレスタンクで酵母といっしょに14-21日間発酵し、マロラクティック発酵する。

**熟成** 65%フレンチ、35%アメリカンオーク樽で12-15ヵ月熟成、内30%新樽

**酸度** 4.70g/L

**PH** 3.95

**残糖度** 4.00g/L