



仕様

地域：アメリカ / カリフォルニア

原産地呼称：アメリカ / A.V.A. ローダイ

スタイル：赤ワイン

葡萄品種：メルロー タナ 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：15.5%

サーブ温度：16℃

容量：750ml

説明

アメリカ西部開拓時代の力強く大胆な精神を表す、パワフルボディ

テイスティングノート 焼き菓子のスパイス、ナツメグ、スモアを想起させる芳醇なアロマを放つ。フレンチオークとアメリカンオークで熟成しており、バニラと、ジューシーな赤果実、ボイセンベリージャムの風味がバランスよく広がる。ピロードのように滑らかなタンニンと力強い余韻が長く持続し、深いストラクチャーを感じる。ブラックチェリーを主体とした濃厚で凝縮した、アメリカ西部の未開拓地の力強く大胆な精神を体現する、パワフルで個性的な一本。

合う料理 グリルしたステーキ、しっかりとした肉料理などと好相性

葡萄品種 メルロー 75%、タナ 10%、プティ・シラー 7%、シラー 6.5%、ジンファンデル 1.5%

*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 ローダイ

気候 温暖な気候

醸造 除梗し、24時間コールドマセラシオン後発酵する

熟成 一部はフレンチとアメリカンオーク樽で3ヵ月熟成

酸度 5.50g/L

PH 3.66

残糖度 8.50g/L