



仕様

地域：アメリカ / カリフォルニア / サンタバーバラカウンティー

スタイル：赤ワイン

葡萄品種：メルロー シラー プティ・ヴェルド プティ・シラー

テイスト：辛口

アルコール度数(%)：13.8%

サーブ温度：16℃

容量：750ml

説明

1996年にセントヘレナで2人の精神科医が3つの赤品種をブレンドしたのが始まり。愛好家たちに広まり、白とロゼのブレンドも開始。2004年にトリンケロ・ファミリーの傘下となってさらに成長。本品は豊かで熟したブルーベリーやジューシーなブラックプラムの風味にダークカカオ、バニラ、チョコレートのニュアンス。フルボディで、ソフトで丸みのある口当たり。

テイスティングノート 深いルビー色。魅惑的なブルーベリーの風味をまっすぐに感じる。継ぎ目の無い味わいは、リッチで熟したブルーベリーとジューシーなブラックプラムの風味が融合し、ダークココアと官能的なバニラを含みが絡み合い、滑らかなチョコレートのような後味へと続く。フルボディ、まろやかで柔らかく、華やかで見事なメルローはとてもユニークでリッチ。

合う料理 ビーフ、ポーク、パスタ、ピザ、熟成チーズなどと好相性

葡萄品種 84%メルロー、6%プティ・ヴェルド、5%シラー、4%プティ・シラー、1%その他

認証 カリフォルニア・グリーン・メダル、ビジネス・リーダーシップ・アワード、カリフォルニア・サスティナブル・ワイナリー

畑 / 醸造方法

テロワール 沿岸

葡萄畑の位置 ローダイ・デルタとセントラル・コースト

気候 地中海性気候

地質 砂質ロームと粘土質土壌が混ざり合う

収穫 機械

醸造 破碎後、ステンレスタンクで発酵し、澱引き後、マロラクティック発酵する。

熟成 ステンレスタンクでフレンチオークとアメリカンオーク板といっしょに9ヵ月熟成

酸度 5.30g/L

PH 3.70

残糖度 4.60g/L

受賞歴

サンディエゴ・ワイン・チャレンジ2020 銀賞！

ウエスト・コースト・ワイン・コンペティション 金賞&90ポイント！