



## 仕様

地域：アメリカ / カリフォルニア

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

テイスト：辛口

アルコール度数(%)：13.5%

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成長。本品は濃いルビー色。たっぷりとしたベリー類とダークチョコレートのアロマ、程よいタンニンのストラクチャーとブラックチェリー、カシス、ブラックベリーの風味がバニラスパイスと混ざり合う。長い余韻。

**テイスティングノート** 濃いルビー色。たっぷりとしたベリー類とダークチョコレートのアロマを示す。程よいタンニンのストラクチャーを持ち、ブラックチェリー、カシス、ブラックベリーの風味がバニラスパイスと混ざり合い、長い余韻の後味が続く。

**合う料理** ビーフやポーク料理、パスタ、ピザ、熟成チーズなどと好相性

**葡萄品種** 98% カベルネ・ソーヴィニヨン、2% メルロー

**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・サステイナブル・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、モントレイ、ノース・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。澱引きし、マロラクティック発酵する。

**熟成** フレンチとアメリカンオークのオークスティープといっしょにステンレスタンクで9ヵ月熟成

**酸度** 5.80g/L

**PH** 3.56

**残糖度** 4.40g/L