



## 仕様

地域：アメリカ / カリフォルニア / ソノマ・カウンティ

スタイル：赤ワイン

葡萄品種：ジンファンデル

テイスト：辛口

アルコール度数(%)：15.10%

サーブ温度：7℃から13℃

容量：750ml

## 説明

オンラインショップ限定販売品

**テイスティングノート** ダークチェリーとブラックラズベリーのアロマを示し、果実の香りは複雑さ  
とほのかな白胡椒の含みによって支えられている。最初は柔らかで、非常に豊かなミッドパレット示  
す。タンニン、果実味、酸味の融和したバランスを持つ。

**合う料理** ハーブをすり込んだお肉料理、スパイシーなお料理やボリュームのあるパスタ料理

**葡萄品種** ジンファンデル 100%

## 畑 / 醸造方法

**気候** ほぼ降雨のない乾燥した夏、冬を通して降雨があり、平均年間降雨量は、800mm。平均最高気  
温は、22.6℃、平均最低気温は7.3℃。

**土壌** 砂利質ローム土壌がドライ・クリーク・ヴァレーを上下に広がる。

**収穫** 手摘み収穫

**醸造** 小さな（6-9トン）の上が開いた発酵装置でピジャージュ発酵を行い、8-10日間のマセラシ  
オンを行う。樽で主発酵を行った後、マロラクテック発酵を行う。

**熟成** 75% フレンチオーク樽(内20%新樽)、25%アメリカオーク古樽で11ヵ月間熟成

**酸度** 5.74

**PH** 3.7

**残糖** 1.22

## 受賞歴

**ウォンズ** 96ポイント&カリフォルニアのジンファンデル特集No.1!