



仕様

地域：カリフォルニア

スタイル：ロゼワイン

葡萄品種：メルロー ゲヴェルトトラミネール シラー

テイスト：辛口

アルコール度数(%)：13.5%

説明

テイスティングノート 海洋性の影響を受けたローダイ/クラークスバーグの畑の葡萄は、豊かな果実味とボディを、冷涼なセントラルコーストの畑の葡萄はブレンドにフレッシュさと酸味をもたらす。繊細なプラム、ブルーベリー、クランベリーの風味を持つメルローは、ブーケ・ロゼの中心的存在。さらにフルボディのシラー、甘く華やかなゲヴェルトトラミネール、みずみずしいマスカット、爽やかなシュナン・ブランが加わり、まるやかな味わいとテクスチャーを持たせている。

合う料理 魚介類、魚、鶏肉、サラダ、様々なチーズなどと好相性。

葡萄品種 43%メルロー・ブラッシュ、28%シラー・ブラッシュ、24%ゲヴェルトトラミネール、2%マスカット、3%シュナン・ブラン

サステイナブル認証 カリフォルニア・グリーン・メダル-サステイナブル認証、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・ワイナリー認証

*上記ヴィンテージが在庫切れの場合、在庫があれば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

テロワール 沿岸

葡萄畑の位置 ローダイ/デルタ地域

気候 地中海性気候

地質 沖積土、砂質ローム、粘土質の土壤の組み合わせ

収穫 機械と手摘み

醸造 压榨後ステンレスタンクで低温発酵し、澱引きする。自然の酸味とすっきりしたテクスチャーを保つためにマロラクティック発酵は行わない

熟成 ステンレスタンクで9ヵ月熟成

酸度 6.10g/L

PH 3.17g/L

残糖 9.00g/L