



## 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 プティ・シラー

テイスト：辛口

アルコール度数(%)：14.8%

サーブ温度：14℃

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** 深みのある黒果実の表情豊かなアロマは、赤果実の柔らかく、何層も感じる魅力的なミッドパレットへと続く。ジューシーで生き生きとした味わいは、ミント、サルサパリラ、フレッシュプラムの含みを伴い、しなやかでテクスチャーのあるタンニンと、酸味を含む長く複雑な後味と織り交ざる。

**合う料理** グリルしたステーキ、ポレンタ添えのソーセージとピーマン、トマトソースベールのパスタなどよく合う。セミハードチーズなどとも好相性。

**葡萄品種** ジンファンデル88%、プティ・シラー9%、赤のミックス2%、アリカンテ・ブーシェ1%

**サスティナブル認証** CSWA認証

## 畑 / 醸造方法

**葡萄畑の位置** アレキサンダー・ヴァレー、ドライ・クリーク・ヴァレー、ソノマ・ヴァレー、ロシアン・リヴァー・ヴァレー

**気候** 降雨量の多い冬と春、乾燥した暑い夏と秋

**地質** 粘土と粘土質ローム土壌に、玄武岩、砂岩、火山岩の下層土

**収穫** 雨の多い冬と春の明るい兆しは、健全なカバークロップの生育と素晴らしい状態の土壌を整えた。4月になると雨は弱まり、土壌は少し乾き、多くの有機物を含む土壌となり、5月の降雨により状態は最適になった。夏の日中は暖かく、夜は涼しい好天に恵まれた。開花は順調に進み、畑は非常にバランスの良い葡萄を育んだ。栽培期間中、灌漑は最小限に抑えられた。9月中旬までの適度な気温により、葡萄は徐々に成熟していき、収穫日に近づくにつれ落ち着き、鮮やかな果実味と爽やかな酸味のストラクチャーが保たれた。10月第3週の終わりには収穫を終えた。

**醸造** 手作業によるキャノピー管理を行い、均一な成熟を確保し、バランスの良い収量を実現。ソノマ・ヴァレー、ロシアン・リヴァー・ヴァレー、アレキサンダー・ヴァレー、ドライ・クリークの畑からのブレンド。葡萄は小ロットごとに手摘みし、100以上の異なる小規模な発酵を行い、各畑の区画がそれぞれの特徴を表現している。様々な発酵技術に取り組む：65%はクローズドトップのステンレスタンクでポンピングオーバーしながら発酵とデレスタージュ。25%は小さいオープントップで発酵し、パンチングダウンしながら果帽を管理する。10%はステンレスタンクで発酵。7日から12日間果皮といっしょに発酵後、樽に移しマロラクティック発酵を完了する。7%アメリカンオークの新樽、15%は2回目使用のアメリカンオーク、78%はフランスとアメリカのニュートラルオーク樽で10ヶ月間熟成する。マロラクティック発酵終了後、澱引きし、ブレンドと瓶詰する。

**熟成** 7%アメリカンオークの新樽、15%は2回目使用のアメリカンオーク、78%はフランスとアメリカのニュートラルオーク樽で10ヶ月間熟成

**酸度** 6.00g/L

**PH** 3.00g/L

**残糖度** 1.49g/L

## 受賞歴

ワイン・スペクテーター2019 92ポイント!&トップ・バリュール・ワイン (#5)  
ワイン・エンスージアスト 92ポイント!