



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 ジンファンデル

テイスト：辛口

アルコール度数(%)：13.5%

サーブ温度：15℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート カリフォルニアワインの特徴的なフレッシュで熟したジャムのような果実味を前面に表し、絹のように滑らかで、柔らかい。長い余韻の後味が続く。

葡萄品種 43%ジンファンデル、26%メルロー、26%カベルネ・ソーヴィニヨン、5%他ブレンド
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・ワイングロウイング・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、価格が同様で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/セントラルコースト

気候 地中海性気候

地質 沖積土、砂質ローム、粘土質の土壌の組み合わせ

収穫 機械

醸造 除梗後、30℃で7日間果皮といっしょに発酵。压榨後タンクで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樽の板といっしょにステンレスタンクで16ヵ月熟成。

酸度 6.50g/L

PH 3.45

残糖 10.00g/L