



仕様

地域：アメリカ / カリフォルニア / ナパ・ヴァレー

スタイル：赤ワイン

葡萄品種：カベルネ・ソーヴィニヨン シャルボノ 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(%)：15.50%

サーブ温度：15℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート 濃い赤紫色。素晴らしいノーズを示し、砕いたブルーベリー、ブラックラズベリー、ダークチョコレート、リコリスのアロマがグラスから勢いよく立ち上る。リッチでフルボディの味わいは、複雑で香ばしい、砕いたブラックチェリーの土っぽいニュアンスが特徴的。素晴らしいフレッシュさで持ち上げられ、黒果実の層がぎっしり詰まっていて、後味が長く続く。

葡萄品種 56% ジンファンデル、18% カベルネ・ソーヴィニヨン、16% プティ・シラー、10% シャルボノ

畑 / 醸造方法

熟成 フレンチオーク樽で12ヵ月熟成、内30%新樽

酸度 5.30g/L

PH 3.94g/L

残糖度 9.40g/L

受賞歴

ザ・テイスティング・パネル・マガジン 90ポイント