



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 シラー ジンファンデル プティ・シラー マルベック

テイスト：辛口

アルコール度数(%)：15.50%

サーブ温度：16℃から18℃

容量：750ml

説明

ザ・プリズナー・ワイン・カンパニー ワインメイキングチームが家族経営のブドウ栽培家と共に、カリフォルニアの最も素晴らしいブドウ畑の多様なブドウ品種をもとに造っている。それによりワインは注目すべき品質と特徴を持つ、興味深いブレンドとなっている。

テイスティングノート ノーズはドライブラックベリー、ドライアサイーベリー、シーダーとほのかなたバコの葉を示し、クローブ、シナモン、ナツメグなどの甘いスパイスのアクセントが加わる。熟したダークチェリー、ブラックベリーソース、微かなアニスの風味が調和し、熟したタンニンとバランスの取れた柔らかく力強い後味へと続く。

合う料理 グリルした肉、甘いソースやトマトベースのソース添えの肉料理などと好相性

葡萄品種 ジンファンデル、カベルネ・ソーヴィニヨン、プティ・シラー、シラー、メルロー、マルベック

畑 / 醸造方法

気候 地中海性気候、温暖、冷涼な夜

地質 粘土質ローム、真砂土、砂質ローム、沖積の土壌

収穫 機械と手摘み

醸造 7-10日間マセラシオンする。100%樽で10ヵ月熟成、内30%新樽（フレンチとアメリカンオーク樽）

酸度 5.80g/L

PH 3.80

残糖度 5.00g/L