



## 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(%)：13.7%

サーブ温度：13℃から18℃

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である、フレッシュで熟したジャムのような果実を表す。滑らかで柔らかさを前面に感じ、長い余韻のソフトな後味が続く。

**合う料理** シルキーでソフトな味わいは、グリルしたチキンのような肉料理と好相性。

**葡萄品種** ジンファンデル、メルロー、カベルネ・ソーヴィニヨン

**サスティナブル認証** カリフォルニア・グリーン・メダル-サスティナブル・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・サスティナブル・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** 沿岸性

**葡萄畑の位置** ローダイ・デルタとセントラル・コースト地域

**気候** 地中海性気候

**地質** 砂質ロームと粘土質土壌が混ざる

**収穫** 機械

**醸造** 除梗後、30℃で果皮といっしょに7日間発酵。抽出して圧搾し、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** 6.30g/L

**PH** 3.53

**残糖度** 11.00g/L