

スリー・フィンガー・ジャックラム・バレルレッド・ブレンド (2021)

9324070

デリカート・ファミリー・ワイ
ンズ

アメリカ



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：メルロー タナ シラー

テイスト：辛口

アルコール度数(%)：14.5%

サーブ温度：18℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート ユニークな特徴を持つ素晴らしい一本。ベーキングスパイス、ナツメグ、スモア（キャンプで食べる焼いたマシュマロと板チョコをクラッカーで挟んだ菓子）の美しいアロマを示す。フレンチオークとアメリカンオーク樽での熟成により、豊潤な赤果実、ポイセンベリーのジャム、バニラが素晴らしくバランスが取れていて、香ばしいストラクチャーに滑らかなタンニンを持ち、余韻の長い後味が続く。

合う料理 BBQリブ、とんかつ、豚バラなどと好相性

葡萄品種 67%メルロー、19%シラー、13%タナ、1%その他

認証 カリフォルニアサステナブルワイナリー

*本ヴィンテージが在庫切れの場合、在庫があり価格が同様の場合は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 日中は暖かく、夜は涼しい。（ナパ・ヴァレーより日中は1-2度暖かく、夕方は2-3度涼しい）降雨量は少なく、雨のほとんどは冬に降ります。土壌はロームと粘土質が多く、白ブドウと黒ブドウを栽培する。

葡萄畑の位置 ローダイ

気候 温暖な気候

地質 粘土質と砂質ローム、石のローム土壌

収穫 夜に機械で収穫

醸造 除梗後発酵槽に移し、発酵前のマセラシオンを24時間行う。ワインメーカーがタンニンのバランスが適切と判断した時点で、抽出し圧搾する。

熟成 一部フレンチとアメリカンオーク樽で5ヵ月、一部フレンチとアメリカンオーク樽で12ヵ月、残りはラム酒の樽で最低2ヵ月熟成。

酸度 5.50g/L

PH 3.69

残糖度 3.80g/L