

9309774



## 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：ジンファンデル

テイスト：辛口

アルコール度数(%)：16%

サーブ温度：15℃から16℃

容量：750ml

## 説明

**テイスティングノート** 生き生きとして、ジューシーなレッドラズベリーパイが口中に広がり、歴史ある畑の特徴であるしっかりとした土のアクセントを伴う。果実のアロマに、シナモンスティックや花椒のようなスパイスを背景に感じる。フルボディ、凝縮感があり、しっかりとしたテクスチャーを持つ。口当たりはゴージャスで、長い後味へと続く。

**合う料理** 赤身肉、ドライエイジングビーフ、熟成チーズなどと好相性

**葡萄品種** ジンファンデル

## 畑 / 醸造方法

**収穫** 葡萄は手摘み収穫しながら、選果する。グラヴィティフローで小さいタンクに運び2日間コールドマセラシオンする。発酵後フレンチオーク樽（53%新樽）とアメリカンオーク樽（25%新樽）の組み合わせで、16ヵ月熟成。

**醸造** 素晴らしいモンテ・ロッソ・ヴィンヤードのジンファンデルを100%使用して造る。収穫量は1エーカーあたり約1.5~3トンと少なく、古樹は深い凝縮した、素晴らしい果実の実をつける。2017ヴィンテージは、冬の安定した雨に恵まれ、穏やかな春を迎えた。暖かい夏が続き、モンテ・ロッソではジンファンデルの収穫が早まった。

**熟成** フレンチオーク樽（53%新樽）とアメリカンオーク樽（25%新樽）の組み合わせで、16ヵ月熟成

**酸度** 6.20g/L

**残糖度** 1.10g/L

## 受賞歴

ジェームス・サックリング93ポイント