



仕様

地域：アメリカ / ワシントン

スタイル：赤ワイン

葡萄品種：カベルネ・ソーヴィニヨン 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 熟した赤果実、ブラックベリーパイ、ドライクランベリーのアロマに、ほのかなブラウンシュガーとベーキングスパイスを伴う。しっかり感じるタンニンがストラクチャーを支え、エレガントで長い余韻の後味が続く。

合う料理 リブアイステーキ、ソフトチーズ、ラムチョップなどと好相性

葡萄品種 カベルネ・ソーヴィニヨン82%、シラー10%、メルロー8%

畑 / 醸造方法

テロワール ホース・ヘヴン・ヒルズの自社畑は、薄日を浴び、均一な成熟と風味が広がる。バランスのとれた収穫量により、深味のある凝縮したワインを造る。

葡萄畑の位置 ホース・ヘヴン・ヒルズの最高の区画、イーグル、プラウ、ゼファー・リッジの葡萄から造る

収穫 2018年の生育期は安定して暖かく、9月初旬から10月中旬まで予定通りの収穫時期を迎えた。9月の暖かい日中と涼しい夜のおかげで、果実味を十分に示し、最後は深い凝縮感と明るい酸味のバランス、しっかりしたタンニンが見事なテクスチャーと後味をもたらした。

醸造 収穫後、すぐに畑で選果する。果実は可能な限り房ごと使うため、破碎しない。ワイナリーでは、ロットごとにステンレスタンクで発酵する。1日2回のポンピングオーバーし、色とタンニンをゆっくり抽出する。25%フレンチオークと75%アメリカンオークの新樽で16ヶ月間熟成。

熟成 25%フレンチオークと75%アメリカンオークの新樽で16ヶ月間熟成。

受賞歴

ワイン・エンスージアスト 89ポイント!

サンフランシスコ・ワイン・コンペティション 91ポイント!