



## 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°C

容量：750ml

## 説明

**ティスティングノート** 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、ほのかなプ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** リップアイステーキ、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 / 酿造方法

**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。

**葡萄畠の位置** 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！