

スリー・フィンガー・ジャックラム・バレルレッド・ブレンド (2019)

9285610

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 シラー

ティスト：辛口

アルコール度数：14.5%

サーブ温度：18°C

容量：750ml

説明

テイスティングノート 一部ラムを熟成した樽を使用しているため、ユニークな特徴を持つ。ベーキングスパイス、ナツメグ、キャンプファイヤーで作るスマートの美しいアロマを含む。フレンチとアメリカン・オーク樽で熟成したワインとのバランスを示し、甘い赤果実とボイセンベリージャムにバニラの含みを伴う。香り高い組成はビロードのようなタンニンと長い余韻の後味を持つ。

合う料理 BBQリブ、とんかつ、豚バラなどと好相性

葡萄品種 65.5% メルロー、22.5% シラー、12% その他の赤用葡萄

畑 / 醸造方法

テロワール 日中は暖かく、夜は涼しい。（ナバ・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。

葡萄畠の位置 ローダイ

気候 溫暖な気候

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 風味とタンニンの成熟度を確認しながら収穫を行う。除梗し、発酵槽に入れ、24時間浸漬。29.4°Cに温度管理しながら発酵し、タンニンのバランスが最適な状態になったタイミングで圧搾する。メルローが核となり、シラーによるスパイスのニュアンスとともに赤果実の特徴をもたらしている。少量のテンプラニーリョとタナガスペイシーな赤の含みに、凝縮した色合いを与えている。

熟成 アメリカンオークとフレンチオーク樽、一部ラム用樽で2ヵ月熟成

酸度 5.5 g/L

pH 3.62g/L

残糖度 4g/L

受賞歴

後続2020ヴィンテージ
サクラアワード2023 シルバー！