



仕様

地域：アメリカ / カリフォルニア

スタイル：白ワイン

葡萄品種：ソーヴィニヨン・ブラン

テイスト：辛口

アルコール度数：15.30%

サーブ温度：11℃から12℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート 2000年代半ばからオリン・スウィフトはナパ・ヴァレーの素晴らしいソーヴィニヨン・ブラン ヴェラドーラを造ってきたが、何年もの間冷涼な地域から、より繊細な表現のソーヴィニヨン・ブランを探し求めてきた。2016年からは、フレッシュで生き生きとした酸味を保ちつつ、最適な熟成葡萄を育むことができるロシアン・リヴァー・ヴァレーから葡萄を手に入れることができた。このヴィンテージのブランク・ステアは、昨年と同じ畑（ラグーナ・ランチ、トゥーロック、マクマレーの畑）の葡萄を使い、オリン・スウィフトのラインアップで確かな位置を確立している。

合う料理 甲殻類、山羊のチーズ、野菜などと好相性。

葡萄品種 ソーヴィニヨン・ブラン

畑 / 醸造方法

気候 沿岸海洋の冷涼で非常に濃い〜穏やかな霧の気候

地質 粘土から砂質のローム層；ゴールドリッジ、コタッティ、ロス・オソス、スタインベック、セバストポルの土壌シリーズ

収穫 手摘み収穫を行う

醸造 全房破碎を行う。X5、BO213、VL3Cの酵母を添加する。ステンレススチールタンク70%、樽30%で発酵を行う。

熟成 新樽55%のフレンチオーク樽30%とステンレススチールタンク70%で発酵を行う。

酸度 6.00g/L

残糖 0.70g/L