



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：カベルネ・ソーヴィニヨン メルロー ジンファンデル

テイスト：辛口

アルコール度数(%)：13.7%

サーブ温度：13℃から18℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート カリフォルニアワインの特徴である、フレッシュで熟したジャムのような果実を表す。滑らかで柔らかさを前面に感じ、長い余韻のソフトな後味が続く。

合う料理 シルキーでソフトな味わいは、グリルしたチキンのような肉料理と好相性。

葡萄品種 ジンファンデル、メルロー、カベルネ・ソーヴィニヨン

サスティナブル認証 カリフォルニア・グリーン・メダル-サスティナブル・ウィングロウイング・ビジネス・リーダーシップ・アワード、カリフォルニア・サスティナブル・ワイナリー認証

*上記ヴィンテージが在庫切れの場合、価格が同様で在庫があれば自動的に次のヴィンテージに変更されます、ご了承ください。

畑 / 醸造方法

テロワール 沿岸性

葡萄畑の位置 ローダイ・デルタとセントラル・コースト地域

気候 地中海性気候

地質 砂質ロームと粘土質土壌が混ざる

収穫 機械

醸造 除梗後、30℃で果皮といっしょに7日間発酵。抽出して圧搾し、タンクでマロラクティック発酵する。

熟成 フレンチとアメリカンオーク樽の板といっしょにステンレスタンクで16ヵ月熟成。

酸度 6.30g/L

PH 3.53

残糖度 11.00g/L

受賞歴

サクラアワード2024 ゴールド！

サクラアワード2023 ダブルゴールド！