



仕様

地域：アメリカ / カリフォルニア / ナパ・ヴァレー

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 プティ・シラー

テイスト：辛口

サーブ温度：14℃から18℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート プリズナーが生み出す人気の赤ワインの典型。最高の区画のカベルネ・ソーヴィニヨン、シラー、プティ・シラーから造る。リッチで力強い風味を持ち、パワフルな骨格のブレンドは、技術、忍耐、情熱の集大成。濃厚な色合い。凝縮した力強さと品種の個性が一体となり、継ぎ目もなく滑らかなブレンドは、美しいテロワールを幅広く見事に表現している。

合う料理 カルビ肉、チキンモレ

葡萄品種 64% カベルネ・ソーヴィニヨン、20% シラー、16% プティ・シラー

*本ヴィンテージが在庫切れの場合、在庫があり価格が同様の場合は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

収穫 手摘み収穫

醸造 4日間コールドマセラシン後、マセラシオンと発酵を21日間行う。

熟成 フレンチオーク樽で18ヵ月熟成、内55%新樽

酸度 6.40g/L

PH 3.70

残糖度 0.40g/L