



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：ピノ・ノワール プティ・シラー マルベック

テイスト：中辛口

アルコール度数(%)：13.7%

サーブ温度：14℃から16℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート 鮮やかなレッドルビー色。乾燥したスマイルとベリー類の魅惑的な芳香を示し、チェリーやラズベリーの風味を持ち、微かなバラの花びらとトーストのスパイスを感じる。絹のように滑らかな後味が、とても長く続く。

合う料理 すべての食事によく合う万能なワイン。特に牛肉、豚肉、鶏肉、パスタ、チーズなどと好相性。

葡萄品種 76% ピノ・ノワール、10% マルベック、10% プティ・シラー、4% 他

サステイナブル認証 カリフォルニア・グリーン・メダル-サステナブル・ワイングローイング・ピジネス・リーダーシップ・アワード、カリフォルニア・サステナブル・ワイナリー認証

*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

テロワール 沿岸

葡萄畑の位置 セントラル・コーストとローダイ・デルタ地域

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7日間果皮といっしょに発酵。抽出し、压榨、タンクでマロラクティック発酵を行う。ブレンドし、ステンレス・スティールタンクで9ヵ月熟成

熟成 フレンチとアメリカンオークスティープといっしょに、9ヵ月熟成

酸度 6.00g/L

PH 3.53

残糖度 10.90g/L