



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：中辛口

アルコール度数(%)：13.5%

サーブ温度：室温

容量：750ml

説明

オンラインショップ限定販売品

テイスティングノート 濃い赤色。ブラックベリーとラズベリーのアロマを示し、ほのかな黒胡椒の風味を伴う。タンニンは柔らかく、フルボディでリッチ、長い余韻の後味を持つ。

合う料理 あらゆる料理と合うワイン。特にビーフやポーク料理、パスタ、ピザ、熟したチーズ、ボリュームある料理などと好相性

葡萄品種 ジンファンデル 45%、メルロー 30%、カベルネ・ソーヴィニヨン 25%

サステナブル認証 カリフォルニア・グリーン・メダル/サステナブルワイン生産、ビジネス・リーダーシップ・アワード受賞、カリフォルニア・サステナブル・ワイナリー認証

畑 / 醸造方法

テロワール 沿岸性

葡萄畑の位置 ローダイ・デルタ地域、セントラル・コースト、レーク・カウンティー

気候 地中海性気候

地質 砂質ローム、粘土、火山質土壌が混ざる

収穫 機械

醸造 破碎後、ステンレス・スティールタンクでアルコール発酵を行い、一回澱引き後、マロラクティック発酵を行う。

熟成 熟成は、ステンレス・スティールタンクと、オーク樽（フレンチとアメリカン）で9カ月間行う。

酸度 6.40g/L

PH 3.5

残糖度 11.00g/L