

# カリフォルニア委託醸造 2012 カリフォルニアレッド



「カリフォルニアレッド」は、複雑味を楽しめる、風味豊かでバランスのよい、それも手頃な価格のテーブル・ワインです。

このワインのブレンドには、樽またはタンク熟成による質の高い、それもちょうど今飲み頃を迎えられるよう造られたワインを使用しています。私たちのワインの中にはよりフル・ボディで優れた構造を持つワインもいくつかありますが、「今夜のディナーに最適なワイン」には躊躇なくこのワインをお勧めするでしょう。複雑、飲み頃、そして納得の価格。これが、カリフォルニアレッドのキーワードです。

## テクニカル・データ

|      |  |
|------|--|
| 品種:  | カリニャン 86% プティット・シラー11% ジンファンデル 3%  |
| 畑:   | カリフォルニア  |
| 醸造:  | 75%除梗、25%（カリニャンの約3分の1）を房ごと醸造。醸造前、2日間低温浸漬。選抜したローズ川からの酵母で、22度前後の中温醸造を8日間～17日間行った。醸造後、低圧で搾り、ステンレスタンクに移した後、マロラクティック醸造。マロラクティック醸造を行った後、約70%のワインは木のタンクで貯蔵、残りの30%はステンレスタンクで貯蔵。貯蔵期間は5か月です。 |
| 分析値: | アルコール: 14.06% 酸度: 0.559 g/100 ml. 残糖: 0.72 %   |

## このワインについて

|                |   |
|----------------|---|
| テイasting・コメント: | 「2012カリフォルニアレッド」は、しっかりとしたミディアム・ボディの赤ワインです。香りはプラム、ラズベリー、ブラックチェリーなどのフルーツの中にスパイシーなアクセントとがあり、ミントのようなハーブの香りもある。口の中では赤いベリー系の果実、ドライフルーツの味わい、ビターチョコレートのようなニュアンスもある。 |
| 料理との相性:        | 程よくコクのある肉料理：ソーセージ、和風ハンバーグ、合鴨のソテー、ラムチョップのグリル、タコス、アスパラベーコン  |
| 飲み頃:           | 現在から1～3年後：現在でも楽しめるが、熟成によってスパイシーな個性を増し、より味わい深いワインへと成長するであろう。   |

2014/7/21