SEBASTIANI

SINCE 1904

2019

RED WINE
BOURBON BARREL

North Coast

レッド・ワイン
バーボン・バレル
ノース・コースト

畑

ソノマやメンドシーノ、そしてレイク・カウンティーを含むノース・コーストの最高のブドウ栽培地域の果実を使用しています。ブドウのほとんどは、火山性の岩質土壌、そして山側の傾斜のある畑から収穫され、ワインに力強い骨格と凝縮感をもたらします。

生産年

2019年の生育期は、カリフォルニア州のほとんどのブドウ産地にとっては遅めのスタートを切った年でした。春先の雨の多さと気温の低さのため、ブドウはゆっくりと生育しました。気温の低さが続いたため、ハングタイムは長く、例年より糖分が低めのブドウができました。その結果、栽培家たちは、2019年のブドウは香り高く、フレッシュな酸を感じ、素晴らしいバランスが取れていると高い評価を下しています。

醸造

2日間の低温浸漬の後、ブドウは破砕され、比較的高い温度でステンレスタンク内で一次発酵。
マロラクティック発酵後、ユニークでリッチな香りのキャラクターをもたらすために使用済みのバーボン樽を混合し、残りは伝統的なフレンチ、フレンチ、ハンガリー、アメリカン樽で7ヶ月熟成されます。

ワインメーカーズ・コメント

インクのような濃い紫色の色調。煮詰めたチェリー、キャラメル、ベルガモット、そしてハーブのアロマ。熟したブラックチェリー、焼きリンゴ、スパイスの効いたナツメグ、そしてココアパウダーの香り豊かな味わいです。クルミの砂糖漬けやトーストしたオークの香ばしく甘やかなフレーヴァーが長い余韻とともに続きます。



AVA	ノース・コースト
品種	マルベック50%、メルロ22%、ジンファンデル8%、カベルネ・ソーヴィニヨン8%、バルベラ6%、カルメネール2%、シラー2%、プティット・シラー2%
熟成	バーボンバレル、フレンチオーク、ハンガリーオーク、アメリカンオークの混合樽で7ヶ月熟成
Alc.	14.5%
TA	5.50 g/L
pH	3.61
参考小売価格	3,800円(税別)

WINE&STYLE 東京都港区麻布十番 1-5-30 2F || tel: 03-5413-8831 || fax: 03-5413-8833 || info@winetostyle.co.jp