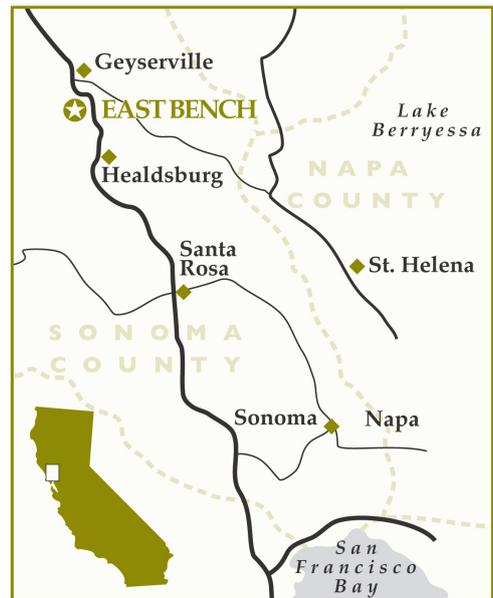


RIDGE 2013 EAST BENCH® ZINFANDEL

イースト・ベンチの自社畑産
品種:ジンファンデル 100%
AVA: ソノマ郡ドライ・クリーク・ヴァレー
アルコール度数: 14.9%



歴史 HISTORY

リッジでは、2006年ヴィンテージから、イースト・ベンチを単一区画のワインとして生産している。我々が2銘柄のみ生産している、ジンファンデル100%のワインのひとつである。畑は標高の高いテラス状の土地にあり、東側からドライ・クリーク・ヴァレーを見降ろしている。

イースト・ベンチの初ヴィンテージ: 2006

生育期間 GROWING SEASON

降雨量: 622~762mm(平均以下)

開花時期: 5月上旬~中旬

天候: 暖かい春のあと夏の訪れが早かったが、その後気温が下がったため、果実の成熟速度が落ち着いた。

ヴィンテージ VINTAGE

収穫日: 9月9日~13日

ブドウ糖度: 平均25.1度

発酵: 天然酵母でのアルコール発酵を経て、天然乳酸菌でのマロラクティック発酵。ポンプ・オーバーを1日2回実施。マセレーション開始後9日目に圧搾。

樽の構成: 天日乾燥させたアメリカンオーク樽100%(新樽20%、1年~2年使用樽40%、3年~4年使用樽40%)。

熟成: 樽内で12ヶ月。

イースト・ベンチの畑: ソノマ郡ドライ・クリーク・ヴァレーの東側のテラス状の土地に位置している。

土壌: 砂利混じりのクレイ・ローム(埴壤土)。

樹齢: 13年

仕立て: 短梢剪定の株仕立て

収量: エーカーあたり4トン



RIDGE
VINEYARDS

大塚食品株式会社 ワイン部 <http://www.ridgewine.jp/>

〒101-0048 東京都千代田区神田司町2-11-1 明治安田損害保険ビル

電話: 03-3219-1263 FAX: 03-3219-1269

醸造 WINEMAKING

持続可能な方法で栽培した自社畑産ブドウを使用。手収穫。破碎、除梗ののち、天然酵母で発酵。マロラクティック発酵も、天然乳酸菌で100%。発酵中に1.6%の加水を行った。樽熟成によってオーク風味を加える。最小限の亜硫酸添加(破碎時に35ppmを添加し、熟成期間中224ppmを追加)。瓶詰め前にパッド・フィルターで濾過。最低限の人為的介入という我々の哲学に沿って、すべての工程が行われた。

バックラベル LABEL TEXT

2013イースト・ベンチ (2015年1月瓶詰め)

この年の生育期間は、異例なほど高い気温のもとで始まり、ブドウ樹は十分な量の実をつけた。ブドウを完熟させるため、7月に果実の一部を落としたのだが、それでも記録的な収量となっている。発酵を終えたあと、7つの区画から5つを選んでブレンドし、樽に移して12ヶ月熟成させた。品種と土地の両方の個性がよく感じられるワインであり、ドライ・クリーク産ジンファンデルに特徴的な、赤系果実と胡椒の風味が感じられる。今から楽しむことができるが、今後5年間にわたって風味をしっかりと発展させていこう。

ジョン・オルニー(2014年10月)



RIDGE
VINEYARDS

大塚食品株式会社 ワイン部 <http://www.ridgewine.jp/>

〒101-0048 東京都千代田区神田司町2-11-1 明治安田損害保険ビル
電話：03-3219-1263 FAX：03-3219-1269