

RIDGE 2014 EAST BENCH® ZINFANDEL

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: 457mm (平年の半分)
開花時期: 5月上旬、6月中旬までに色付き
天候: 12月と1月は雨が降らず、非常に寒かった。雨のほとんどが2月から4月にかけて降っている。春から初夏にかけての気温が低かったため、果実の成熟が遅れた。

ヴィンテージ VINTAGE

収穫日: 8月30日～9月24日
ブドウ糖度: 平均25.7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30%、5年使用樽10%)。
熟成: 樽内で12ヶ月。

ブドウ畑 Vineyard

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: 14年

仕立て: 短梢剪定の株仕立て

収量: エーカーあたり5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の有機栽培ブドウを使用。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0.27%の加水を行った。樽熟成によってオーク風味を加える。リットルあたり0.14gの酒石酸と、最小限の亜硫酸(破碎時に35ppm、熟成期間中に145ppm)を添加。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

2014イースト・ベンチ (2015年12月瓶詰め)

今から15年前にリッジは、この丘の上の土地にジンファンデルを植えた。樹齢が高くなっていくにつれ、風味も強くなってきている。春の雨のせいで収量が減った年で、8月が暑かったために収穫が早まった。小さな果粒と低い収量が、凝縮した味わいを生んでいる。これまでで初めてのことなのだが、7つの区画が等しく卓越していたので、すべてがブレンドに含められた。力強さと親しみやすさを兼ね備えたこのジンファンデルは、今すぐ飲んでもよいし、今後6~7年のうちに楽しむのもよいだろう。

ジョン・オルニー(2015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