RIDGE 2015 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： 14.7%

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： 843mm（平年をわずかに下回る）
開花時期： 5月中旬
天候： 12月は大変に雨が多かったが、1月は記録が残る中で最も小雨だった（1.3mm）。春の訪れは遅く、気温が低く雨も多かったので、合計降雨量は増えてくれたが、あらゆる品種で収量が落ちている。収穫は早く始まり（8月中旬）、すぐに終わった。

ヴィンテージ VINTAGE

収穫日： 8月12日～9月9日
ブドウ糖度： 平均25.4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8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10%、1年～2年使用樽40%、3年～4年使用樽50%）。
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（埴壌土）。

樹齢： 16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。破砕、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1.2%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(破砕時に35ppm、熟成期間中に59ppm)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

2015イースト・ベンチ　(2016年12月瓶詰め)

この畑からワインを仕込んだのは、2015年が10年目にあたる。低収量、小粒のブドウからは、深い色、強靭な果実味、白墨のようなタンニンを備えたワインが生まれた。畑を構成する7つの区画は別々に発酵させられたのち、ブラインド・テイスティングで評価されている。7区画すべての品質が高かったので、全区画をブレンドし、アメリカンオーク樽で12ヵ月熟成させた。すぐにでも楽しめるが、このジンファンデルはさらに6～7年は発展し続けるだろう。

ジョン・オルニー(2016年8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