

# RIDGE 2019 EAST BENCH ZINFANDEL

品種: ジンファンデル 100%(有機栽培)  
AVA: ソノマ郡ドライ・クリーク・ヴァレー  
アルコール度数: 14.8%



## 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

## ヴィンテージ VINTAGE

降雨量: 1554mm(平年以上)

開花時期: 5月

天候: この年の総降雨量は、平年の2倍近かった。ブドウ樹はすばらしい品質を備えた果実をたわわに実らせた。

収穫日: 9月10日~26日

ブドウ糖度: 平均24.4度

## 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: 19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2-2 大塚製菓神田第2ビル  
電話: 03-6260-7893 FAX: 03-6260-7894

## 醸造 WINEMAKING

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1回実施。マセレーション開始後7日目に压榨。

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年使用樽20%、3年使用樽20%、4年使用樽30%、5年使用樽10%）。

熟成：樽内で12ヶ月。

pH：3.76

総酸量：5.36g/ℓ

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%。樽熟成によってオーク風味を加える。最小限の亜硫酸（破碎時に50ppm、熟成期間中に89ppm）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

2019ジンファンデル・イースト・ベンチ  
（2020年12月瓶詰め）

この100%ジンファンデルの畑から、十五回目に発売されたワインである。好ましい春の天候のおかげで、理想的な条件が整い、十分な収量が得られた。色と風味を最大化するため、発酵中の果実を平均1週間浸漬している。8区画のうち7つをブレンドして得られたワインは、古典的なドライ・クリークらしい胡椒や赤い果実の風味を備えていた。この純粋なジンファンデルは、発売後すぐ楽しめるものだが、そこから7年は風味を発展させていくだろう。

ジョン・オルニー（2020年11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2-2 大塚製菓神田第2ビル  
電話：03-6260-7893 FAX：03-6260-7894