

RIDGE 2020 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: 457mm(平年以下)

開花時期: 5月下旬

天候: 3月と4月に降った雨のおかげで、ブドウ樹は夏を乗り切ることができた。摘み取りを始めたばかりの8月末に、酷暑と山火事に見舞われている。

収穫日: 9月3日～9日

ブドウ糖度: 平均27.3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: 2000年に植樹

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 大塚製薬神田第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。

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年使用樽20%、2年使用樽20%、4年使用樽25%、5年使用樽25%）。

熟成：樽内で12ヶ月。

pH：3.68

総酸量：6.8g/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74ppm）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

2020ジンファンデル・イースト・ベンチ
（2021年12月瓶詰め）

豊作だった2019年の収穫のあと、ブドウ樹が2020年に実らせた果実は非常に少なかった。樹に成る房の数が少なかったために、ジンファンデルの成熟は早く進んでいる。このブドウ畑の7区画すべてが、9月第一週に摘み取られてた。2020年のイースト・ベンチには、この品種に特有の豊富な果実味と、ドライ・クリーク・ヴァレーらしい風味の深さがある。この先10年にわたって、最良の状態を保つだろう。

ジョン・オルニー（2021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 大塚製薬神田第2ビル
電話：03-6260-7893 FAX：03-6260-7894