

ブランド名（和）    グレイヴリー・フォード  
ブランド名（英）    Gravelly Ford  
商品名（和）        グレイヴリー・フォード    ジンファンデル  
商品名（英）        Gravelly Ford Zinfandel  
格付                    A.V.A. カリフォルニア

定番



|         |                         |            |                |
|---------|-------------------------|------------|----------------|
| 生産国     | アメリカ                    | 商品コード      | 615316         |
| 生産地域    | カリフォルニア                 | JANコード     | 0847159000242  |
| 生産者名    | グレイヴリー・フォード    ヴィンヤーズ   | アルコール度数    | 14.5 % vol     |
| 生産者名（英） | Gravelly Ford Vineyards | 適温         | 16     ~    18 |
| 生産年     | 2013年                   | 栓の仕様       | コルク            |
| 色       | 赤                       | 樽熟成        | 樽熟成（有）         |
| 味       | やや辛口                    | 品目         | 果実酒(ワイン)       |
| ボディ     | ミディアム～フルボディ             | 希望小売価格(外税) | 1,500円         |
| 容量      | 750ml                   |            |                |
| ぶどう品種   | ジンファンデル100 %            |            |                |

ドライフルーツ、プラムのフルーティーな香り。コーヒーのニュアンスもある。フルーティーで、ヴァニラやスパイスとのバランスの取れたコクのある味わい。余韻が長く続く。

色・香・味わい

▶色合いについて

深い赤色。

▶香りにについて

ドライフルーツ、プラムのフルーティーな香り。コーヒーのニュアンスもある。

▶味わいについて

フルーティーで、ヴァニラやスパイスとのバランスの取れたコクのある味わい。余韻が長く続く。

栽培方法・製法

▶栽培方法について

8月下旬に完熟した葡萄を収穫。収穫時の糖度(Brix)は25～26。

▶製法について

25～29    のステンレスタンクで10～14日発酵。残糖度4.5g/L。ステンレスタンク、フレンチオーク樽で熟成。

サイズ

|           |      |                       |                  |
|-----------|------|-----------------------|------------------|
| 入り数       | 12本  | ケースサイズ<br>高さ×幅×奥行(cm) | 31.3 × 26.5 × 35 |
| ケース重量(kg) | 16.3 | 単品サイズ<br>高さ×幅×奥行(cm)  | 29.9 × 7.5 × 7.5 |
| 単品重量(kg)  | 1.36 |                       |                  |

受賞歴

このワインに合う料理は？

仔羊のロースト、生ハムのピッツア、ペペロンチーノ（ニンニクと赤唐辛子のパスタ）