



## Pine Ridge Chenin + Viognier 2021

Rypäleet Chenin Blanciimme hankitaan Clarksburgin nimitysalueelta, jota kutsutaan "Deltan jalokiveksi". Tämä alue sopii erinomaisesti Chenin Blancille. Ilmastolla on kohtalaisen pitkä kasvukausi, ja se hyötyy Sacramento-joen merellisestä vaikutuksesta. Viognier-rypäleet tulevat Lodista, jossa on klassinen välimerellinen ilmasto, lämpimät päivät ja viileät yöt. San Joaquin/Sacramento-joen Deltan tuulet toimivat luonnollisena ilmastointina, mikä tuottaa rypäleitä, joilla on luonnollinen happamuus. Rhône-lajikkeet, kuten Viognier, sopeutuvat hyvin tähän jännittävään alueeseen.

Rypäleiden murskaamisen jälkeen puristusviini sekoitettiin vapaasti valuneeseen mehuun, jotta saataisiin täyteläisempi maku. Mehuun lisättiin kaksi erityistä hiivakantaa hedelmäisten ominaisuuksien säilyttämiseksi, ja se fermentoitiin kylmässä. Hedelmäisen raikkauden säilyttämiseksi ja korostamiseksi CB+V viini fermentoitiin ja kypsytettiin kokonaan ruostumattomasta teräksestä valmistetuissa säiliöissä.

Tämä vuosikerta on sekoitus, joka koostuu 80 % Chenin Blancista ja 20 % Viognierista. Chenin Blanc -rypäleet korjattiin alhaisella sokeritasolla, jotta saataisiin kirkas hedelmäinen luonne ja alhainen alkoholipitoisuus valmiiseen viiniin. Sen sijaan Lodin Viognier korjattiin 24 Brix-asteessa, jotta sen kukkainen ja mausteinen luonne sekä viskositeetti saataisiin talteen.

### Tuotetiedot

---

**Maa:** USA

---

**Tuontantoalue:** California

---

**Tuottaja:** Pine Ridge Vineyards

---

Rypäle/rypäleet: Chenin Blanc 80%, Viognier 20%

---

Vuosikerta: 2021

---

**Sokeri:** 3,2 g/l

---

**Happo:** 5,2 g/l

---

**Alkoholi:** 12,0%

---

**Pullokoko:** 750 ml

---

**Korkki:** Kierrekorkki

---

**Väri:** Oljenkeltainen

---

**Tuoksu:** Chenin tuo mukanaan sitruksisia aromeja, kuten limettä, appelsiininkukkaa, hunajakukkaa, inkivääriä ja melonia. Viognierin aromit ovat hieman raskaampia kivellisten, kuten nektariinija persikkaa

---

**Maku:** Suuntuntuma on puhdas ja raikas ilman tammikypsytyistä tai malolaktista käymistä. Hieman jäljelle jäänyt sokeri ja happo ovat tasapainossa, mikä lisää suuntuntumaa mutta säilyttää silti raikkaan lopputuloksen.

---

**Ruokasuositukset:** Itämainen ruoka, Tapas, Seurustelujuoma, Rapu, Kasvisruoka, Kala

---

