



2012 GranMonte Sakuna Syrah Rosé

Vineyard

Variety: Syrah

Region: Khao Yai, Nakornratchasima, Thailand

Sub-region: Asoke Valley

Altitude: 350 m. above sea level

Yearly Rainfall: 1,200mm

Soil: Loam-clay with decomposed lime base

Winemaking

Skin contact: None

Alcoholic fermentation: Stainless steel
Lees contact: 4 months on lees

Alcohol: 12% v/vol.
Total acidity: 6.8 g/L
Residual Sugar: 9 g/L
pH: 3.29

Winemaker: Nikki Lohitnavy

Winemaking and Tasting Notes:

GranMonte's Sakuna rosé is made with 100% Syrah grapes. We craft our rosé in the most traditional way: no mixing of white grapes and red grapes or white and red wine to make rosé!

Syrah for this rosé was picked from nine year-old blocks of Syrah vines on a slope with darker soil and good drainage. The grapes were hand harvested in the cool mornings of February at 21-22°Brix to retain freshness and acidity. This wine is lively and refreshing. It shows arrays of red berries, strawberry and cream. It is has crisp palate with a long lingering finish. Young, with a hint of sweetness and balanced acidity this wine is perfect for apéritif and a great complement to flavourful Thai cuisine.

ไวน์โรเซ่ของเราทำจากองุ่นพันธุ์ซีร่าห์ ร้อยเปอร์เซ็นต์ เป็นการทำโรเซ่แบบถูกต้อง ไม่มีการผสมองุ่นขาวกับองุ่นแดงหรือไวน์ ขาวและแดงเข้าด้วยกัน

องุ่นชีร่าห์สำหรับไวน์โรเซ่นี้ใต้ผ่านการคัดเลือกเก็บจากแปลงองุ่นที่มีอายุเก้าปี อยู่บนเนินที่มีดินค่อนข้างสมบูรณ์และระบายน้ำ ใต้ดี องุ่นรับการเก็บด้วยมือเวลาเช้าท่อากาศเย็นของช่วงเดือนกุมภาพันธ์เพื่อรักษาความสดชื่นและแอซิดใว้ สีชมพูสดใส หอม กลิ่น สตรอเบอร์รี่ สับปะรด และผลไม้หลากชนิด ดื่มง่าย และเป็นสไตล์ที่มีความหวานเล็กน้อย แอซิดดีเหมาะกับอาหาร หลากหลายชนิด