

2013 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: 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 wine 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 has a crisp palate with 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.

ไวน์โรเซ่ของเราทำจากองุ่นพันธุ์ซีราห์ รัอยเปอร์เซนต์ เป็นการทำโรเซ่แบบตามประเพณีดั้งเดิม ไม่มีการผสมองุ่นขาวกับองุ่นแดงหรือไวน์ขาวและแดงเข้าด้วยกัน

องุ่นซีราห์สำหรับไวน์โรเซ่นี้ได้ผ่านการคัดเลือกเก็บจากแปลงองุ่นที่มีอายุเก้าปี อยู่บนเนินที่มีดินค่อนข้างสมบูรณ์และระบายน้ำได้ดี เราเก็บองุ่นด้วยมือในเวลาเช้า ที่มีอากาศเย็นในช่วงเดือนกุมภาพันธ์ เพื่อรักษาความสดชื่นและแอซิดไว้ สีชมพูสดใสมอมกลิ่นสตอเบอรี่ สับปะรด และผลไม้หลากชนิด ดื่มง่าย และเป็นสไตล์ที่มีความหวานเล็กน้อย แอซิดดีเหมาะกับอาหารไทยหลายชนิด