



2015 GranMonte Sakuna Syrah Rosé

Vineyard

Variety: 100% Syrah

Region: Khao Yai, Nakornratchasima, Thailand

Sub-region: Asoke Valley

Altitude: 350 m. above sea level

Yearly Rainfall: 1,600mm

Soil: Loam-clay with decomposed lime base

Winemaking

Skin contact: None

Alcoholic fermentation:

Lees contact:

Alcohol:

Total acidity:

Residual Sugar:

Alcohol:

Stainless steel

4 months on lees

12.5% v/vol.

5.4 g/L

6 g/L

pH: 3.43

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 ten year-old blocks of Syrah vines on a slope with darker soil and good drainage. The grapes were hand harvested in the cool nights of February at 21-22°Brix to retain freshness and acidity. This wine is lively and refreshing. It shows confectionary nose of raspberry lollies, strawberries and pomegranate. It is youthful with a touch of natural sweetness balanced by pineapple-like acidity. The wine has an attractive creamy palate with long lingering finish. Sakuna rosé is perfect for apéritif and a great complement to flavourful Thai cuisine such as papaya salad, spicy soups, jungle curry and other coconut-based curries.

ไวน์โรเซ่ของเราทำจากองุ่นพันธุ์ซีร่าห์ ร้อยเปอร์เซ็นต์ เป็นการทำโรเช่แบบตามประเพณีดั้งเดิม ไม่มีการผสมองุ่นขาวกับองุ่นแดง หรือไวน์ขาวและแดงเข้าด้วยกันองุ่นชีร่าห์สำหรับไวน์โรเซ่นี้ได้ผ่านการคัดเลือกเก็บจากแปลงองุ่นที่มีอายุสิบปี อยู่บนเนินที่มีดิน ค่อนข้างสมบูรณ์และระบายน้ำได้ดี เราเก็บองุ่นด้วยมือในเวลาเช้า ที่มีอากาศเย็นในช่วงเดือนกุมภาพันธ์เพื่อรักษาความสดชื่น และแอชิดไว้ สีชมพูสดใส หอมกลิ่นราสเบอร์รี่ สตรอเบอร์รี่ สับปะรด และผลไม้หลากชนิด ดื่มง่าย และเป็นสไตล์ที่มีความหวาน เล็กน้อย แอชิดดีเหมาะกับอาหารไทยหลายชนิด

©Copyright GranMonte Vineyard and Winery