



2016 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: 950mm

Soil: Well-drained red clay soil with

weathered shale and limestone

Winemaking

Skin contact: None

Alcoholic fermentation: Stainless steel
Lees contact: 6 months on lees

Alcohol: 13% v/vol.
Total acidity: 5.85 g/L
Residual Sugar: 6 g/L
pH: 3.68

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 fourteen year-old blocks of Syrah vines on a slope with deep red clay soil and good drainage. The grapes were hand harvested in the cool nights of February at 22°Brix to retain natural acidity. This wine is lively and refreshing. It shows confectionary nose of raspberry lollies, strawberries, fresh pineapple and nuance of cream. It is youthful with a touch of natural sweetness balanced by refreshing acidity. The wine has an attractive silky 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 เป็นการทำโรเซ่แบบตามประเพณีดั้งเดิม ไม่มีการผสมองุ่นขาวกับองุ่นแดง หรือไวน์ขาวและแดงเข้าด้วยกันองุ่นซีร่าห์สำหรับไวน์โรเซ่นี้ได้ผ่านการคัดเลือกเก็บจากแปลงองุ่นที่มีอายุสิบสี่ปี อยู่บนเนินที่มีดิน เหนียวสีแดง ค่อนข้างสมบูรณ์และระบายน้ำได้ดี เราเก็บองุ่นด้วยมือในเวลากลางคืนที่มีอากาศเย็นในช่วงเดือนกุมภาพันธ์เพื่อ รักษาแอชิดตามธรรมชาติไว้ สีชมพูสดใส หอมกลิ่นราสเบอร์รี่ สตรอเบอร์รี่ สับปะรด และครีม นุ่มลิ้น ดื่มง่าย และเป็นสไตล์ที่มี ความหวานเล็กน้อย แอชิดดีเหมาะกับอาหารไทยหลายชนิด