



ソラリス 東山 カベルネ・ソーヴィニヨン 2019

SOLARIS HIGASHIYAMA CABERNET SAUVIGNON 2019

収穫地:長野県上田市東山地区(標高550m、南面緩傾斜、火山灰性粘土)

栽培方法:マンズレインカットを使用した垣根栽培

仕込日:2019年10月21、31日、11月6日

収量:17hl/ha

醸し期間:約6週間

使用樽:フランス産樽、ミディアム・トースト主体

樽熟成期間:約20ヶ月

びん詰日:2021年8月24日

醸造責任者:島崎 大 西畑徹平

タイプ:辛口

生産本数:2,065本

【分析値】

アルコール: 13.4 vol% (実測値のためラベル表記とは異なります)

エキス: 3.11 g/100mL

還元糖: 1.0 g/L

pH: 3.95

総酸: 6.00 g/L (酒石酸として)



上田市東山地区の自社管理畑のカベルネ・ソーヴィニヨンを使用しています。17hl/haという厳しい収量制限を行って栽培しています。手作業で丁寧に収穫・選果・除梗を行い、ステンレスタンクで発酵、樽で約20ヶ月間育成しました。東山の特徴である力強さにエレガントさを併せもったワインです。

輝きのある濃いガーネット。カシスやブラックベリーなどの果実の香りが豊かで、ほのかに黒胡椒などのスパイスや樽からのロースト香を感じます。アタックはしなやかな果実味が大きくふくらみ、豊かな酸味と密度の高いタンニンが全体を引き締めます。

余韻も長く、格調高い気品のあるカベルネ・ソーヴィニヨンに仕上がりました。(西畑 徹平)