



ソラリス ユヴェンタ 2018

SOLARIS JUVENTA 2018

葡萄品種名:メルロー、カベルネ・ソーヴィニヨン
収穫地:長野県内千曲川流域のマンズワイン管理畑
栽培方法:マンズレイncutを使用した垣根栽培
仕込日:2018年10月9、12、22日
醸し期間:2~4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:2020年7月31日
醸造責任者:島崎大 西畑徹平
タイプ:辛口
生産本数:8,978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: 2.85 g/100mL
還元糖: 1.4 g/L
pH: 3.75
総酸: 5.50 g/L (酒石酸として)



長野県千曲川ワインバレー東地区に位置する小諸市と上田市にある自社管理及び契約栽培畑のぶどうを使用しています。ソラリスを目指して丁寧に栽培されたぶどうの中から比較的軽やかな出来のぶどうを集めて造っています。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させた後、樽で約20ヶ月育成させました。やさしい味わいで若いうちから楽しめるワインです。

紫をおびた濃い目のガーネット。香りは開いていて、カシス、ブルーベリーなどの果実に赤い花の香りがあります。アタックはほどよいボリュームのなめらかな果実味で、酸味ときめ細かいタンニンが調和します。余韻にもやわらかい口当たりが持続します。ユヴェンタらしいやさしくふくらみを感じるワインに仕上がりました。(西畑 徹平)