



ソラリス 千曲川 メルロー 2018

SOLARIS CHIKUMAGAWA MERLOT 2018

収穫地:長野県小諸市大里地区
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3、9、11日
醸し期間:3~4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29日
醸造責任者:島崎大 西畑徹平
タイプ:辛口
生産本数:8,206本

【分析値】

アルコール:14.3 vol%
エキス:2.84 g/100ml
還元糖:1.8 g/l
pH:3.71
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大里地区の自社管理及び契約栽培畑のメルローを使用しています。マンズワインはこの地区でいち早く欧州系ぶどうの栽培を開始し、樹齢は30年以上のものも含まれています。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ヶ月間熟成させました。なめらかでバランスの良い味わいが特長です。

外観は濃く、黒みを帯びたガーネット。香りはまだ閉じ気味ですが上品できれいな果実香にオークの香りが調和しています。しっかりとしたタンニンと柔らかな酸味がバランスよく適度な飲み心地をつくっています。ポテンシャルが高くこれからの熟成によるこなれ方が楽しみなワインです。(島崎 大)