



ソラリス 信州 千曲川産メルロー 2017

【収穫地】長野県内千曲川流域のマンズワイン
管理畑

【品種】メルロー種

【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】2017年10月6～11日

【醸し期間】約2～5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】2019年8月7日

【醸造責任者】松本信彦、島崎 大

【タイプ】辛口

【テイastingノート】

プラムやブラックチェリーなどの豊かな果実に樽由来のヴァニラ香が溶け込み、わずかに土のニュアンスも。滑らかなタンニンとともに柔らかな果実味が口の中でふくらむ。肉料理はもちろん鰻やサーモンのローストと。

【分析値】

アルコール:14.4vol%/エキス:2.87g/100mL/還元
糖:1.7g/L/pH:3.75/総酸:5.15g/l(酒石酸として)