



MANN'S WINES

ソラリス 信州 東山メルロー 2017

【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)

【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11日

【収量】26 hl/ha

【醸し期間】約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21ヶ月

【びん詰日】2019年8月21日

【醸造責任者】松本信彦、島崎 大

【タイプ】辛口

【テイスティングノート】

レッドチェリーからブラックチェリーへと香りの変化が楽しめる。凝縮した味わい、力強いタンニン、しっかりとしたストラクチャーと、奥に強いものを持つワインなので時間をかけて楽しんで。上質なサーロインステーキと。

【分析値】

アルコール:15.1vol%/エキス:3.32g/100mL/還元糖:2.9g/L/pH:3.81/総酸:5.95g/l(酒石酸として)