



ソラリス ユヴェンタ ルージュ 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、カベルネ・ソーヴィニヨン種
- 【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10～31日
- 【醸し期間】約2～3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19ヶ月
- 【びん詰日】2019年7月12日
- 【醸造責任者】松本信彦、島崎 大
- 【タイプ】辛口

【テイastingノート】

よく熟したブルーベリーの香りに、ミントやユーカリ
といったグリーンのアロマ、甘草のようなスパイス香
も。果実味は豊かだが、ハーブ香としっかりとした酸
でとてもさわやかな味わい。肉詰めのピーマン（パプ
リカ）と。

【分析値】

アルコール：13.4vol%／エキス：2.85g/100mL／還元
糖：1.9g/L／pH：3.80／総酸：5.25g/l（酒石酸として）