



## ソラリス マニフィカ 2014

【収穫地】カベルネ・ソーヴィニヨン：長野県上田市東山地区（標高550m、南面緩傾斜、火山灰性粘土）／メルロー：長野県小諸市大里地区（標高650m、南面緩傾斜、火山灰性粘土）

【品種】カベルネ・ソーヴィニヨン種、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】カベルネ・ソーヴィニヨン：2014年10月20、28日／メルロー：2014年10月9日

【収量】カベルネ・ソーヴィニヨン：27 hl/ha／メルロー：28hl/ha

【醸し期間】カベルネ・ソーヴィニヨン：5週間／メルロー：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19ヶ月

【びん詰日】2016年8月25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】

青さが消え、十分な濃さを備えたきれいな赤。縁にはわずかに茶色が混じり始めている。はじめは控えめだが極めて上品な香り。カシスを中心にした果実香と樽がまだ独立して感じられる。攪拌により、甘草や腐葉土のようなブーケも立ち上がる。アタックは甘く柔らかいが、すぐにきめの細かい滑らかなタンニンがたつぷりと口中に広がり、続いて、心地よい酸味が全体をまとめてくれる。きわめて調和がとれ充実した味わい。時間の経過とともに香りはさらに開き、複雑さを増す。今、まさに飲み頃になり始めているが、今後の熟成が期待できる味わい。（島崎 大 2021.3）

### 【分析値】

アルコール：14.3vol%／エキス：3.10g/100mL／還元糖：1.4g/L／pH：3.84／総酸：6.10g/l（酒石酸として）