



MANNS WINES

ソラリス 東山 カベルネ・ソーヴィニヨン 2018

【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】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】2018年10月11、15、16日

【収量】28 hl/ha

【醸し期間】約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】2020年8月7日

【醸造責任者】島崎 大、西畑徹平

【タイプ】辛口

【テイastingノート】

チェリーのリキュールを思わせる凝縮した果実の香り、ヴァニラ、甘草などのスパイスも。タンニンは滑らかで、豊かな酸が骨格を支える。エントリーはやさしいが後半にかけ香りも味わいもふくらむ。上質な肉と合わせて。

【分析値】

アルコール:13.9vol%/エキス:2.99g/100mL/還元糖:1.0g/L/pH:3.79/総酸:6.00g/l(酒石酸として)