



## ソラリス 山梨 マスカット・ベリーA 2019

### SOLARIS YAMANASHI MUSCAT BAILEY A 2019

収穫地: 山梨県・旧敷島町大久保地区

栽培方法: 棚栽培

仕込日: 2019年9月22日

醸し期間: 約3週間

使用樽: ヨーロッパ産、アメリカ産

樽熟成期間: 約13ヶ月

びん詰日: 2021年1月12日

醸造責任者: 宇佐美 孝

タイプ: 辛口

生産本数: 1,293本

#### 【分析値】

アルコール: 13.1 vol%

エキス: 3.29 g/100mL

還元糖: 2.7 g/L

pH: 3.82

総酸: 5.85 g/l (酒石酸として)



山梨県甲斐市(旧敷島町大久保地区)にある自社管理畑のマスカット・ベリーAを使用しています。この畑は2016年より自社による管理を開始しました。手作業で丁寧に収穫・選果を行い、冷却した後、梗を取り除かず房ごと仕込んで発酵させ(全房発酵)、樽で約13ヶ月育成しました。豊かなベリー系の果実香、複雑で凝縮感のある味わいが特徴です。

外観は澄んで輝きのある紫をおびた濃い目のルビー色。熟したラズベリー等のベリー系果実、すみれ、シナモン等のスパイスの香りを、程良い樽由来のバニラや腐葉土の香りが包みます。

口当たりは滑らかで豊かなボリュームが感じられます。瑞々しい果実味、やさしい酸味、きめ細かいタンニンが突出せずバランス良くまとまっています。余韻は長く若干の苦味やだしの旨味も感じられます。

落ち着いた上品なマスカット・ベリーAに仕上がりました。(宇佐美 孝)