



ソラリス 東山 メルロー 2018

SOLARIS HIGASHIYAMA MERLOT 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)

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9月28日

収量:30 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

生産本数:1,863本

【分析値】

アルコール: 14.0 vol%

エキス: 3.02 g/100mL

還元糖: 1.6 g/L

pH: 3.77

総酸: 5.40 g/l (酒石酸として)



上田市東山地区の自社管理畑のメルローを使用しています。カベルネ・ソーヴィニオンで高い評価を受けた地区ですが、メルローの可能性も探るため2008年に植え付けを行いました。栽培は厳しい収量制限を行っています。手作業で丁寧に収穫・選果・除梗を行い、ステンレスタンクで発酵、樽で約20ヶ月間熟成させました。東山らしい力強さと涼しさのようなエレガントさを併せもったワインです。

濃い黒味を帯びたガーネット。熟したカシスなどの果実香が豊かで、インク、黒胡椒、コーヒーなどさまざまな香りがあり複雑です。アタックはふくよかな果実味があり、おだやかな酸味ときめ細かいタンニンが調和してなめらかな味わいです。余韻はとて長く、しっかりした骨格の充実感を楽しめます。(西畑 徹平)