



MANNS WINES

ソラリス
信州 カベルネ・ソーヴィニヨン/メルロー
東山ラ・クロワ
2016

【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、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:2016年10月13日/メルロー:2016年10月3、4日

【醸し期間】カベルネ・ソーヴィニヨン:約4週間/
メルロー:約2週間

【使用樽】フランス産樽、ミディアム・トースト

【樽熟成期間】約20ヶ月

【びん詰日】2018年8月2日

【醸造責任者】松本信彦、島崎 大

【タイプ】辛口

【テイastingノート】

完熟のブルーベリーに加え、甘草や丁子などのスパイス、ヴァニラ、かすかにユーカリやミントも。アタックがやさしく、穏やかな果実味と豊かな酸によってエレガントな印象。しっとりと仕上げたローストビーフとともに。

【分析値】

アルコール:12.3vol%/エキス:2.80g/100mL/還元糖:1.0g/L/pH:3.83/総酸:5.30g/l(酒石酸として)