



MANNS WINES

## ソラリス 信州 カベルネ・ソーヴィニヨン 2015

- 【収穫地】長野県上田市塩田平
- 【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】2015年10月16、27日、11月2日
- 【醸し期間】約4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19ヶ月
- 【びん詰日】2017年7月26日
- 【醸造責任者】松本信彦、島崎 大
- 【タイプ】辛口

### 【テイastingノート】

よく熟したブラックベリーやカシスジャムを思わせるアロマ、アーシーなニュアンスも。やさしい果実味と豊かな酸がバランスよく、滑らかなタンニンが全体を引き締める。余韻が非常に長い。上質な和牛のフィレステーキと。

### 【分析値】

アルコール:14.3vol%/エキス: 3.10g/100mL/還元糖:1.4g/L/pH:3.93/総酸:6.00g/l (酒石酸として)