



ソラリス 信州 千曲川産メルロー 2016

【収穫地】長野県内千曲川流域のマンズワイン
管理畑

【品種】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】2016年10月3～11日

【醸し期間】約2～5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20～21ヶ月

【びん詰日】2018年8月9日

【醸造責任者】松本信彦、島崎 大

【タイプ】辛口

【テイastingノート】

プラムやブラックチェリーなどの豊かな果実に樽由来のヴァニラ香が溶け込み、わずかに土のニュアンスも。滑らかなタンニンとともに柔らかな果実味が口の中でふくらむ。肉料理はもちろん鰻やサーモンのローストと。

【分析値】

アルコール:13.0vol%／エキス:2.74g/100mL／還元糖:1.8g/L／pH:3.58／総酸:5.25g/l（酒石酸として）