



## ソラリス 山梨 マスカット・ベリーA 2020

### SOLARIS YAMANASHI MUSCAT BAILEY A 2020

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: 2020年9月24日

醸し期間: 約2週間

使用樽: ヨーロッパ産、アメリカ産

樽熟成期間: 約12ヶ月

びん詰日: 2022年7月6日

醸造責任者: 宇佐美 孝

タイプ: 辛口

生産本数: 3,153本

#### 【分析値】

アルコール: 12.8 vol%

エキス: 3.20 g/100mL

還元糖: 1.7 g/L

pH: 3.97

総酸: 5.45 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。手作業で収穫・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12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。

澄んだ紫をおびたルビー色。ラズベリー、ブルーベリー等のベリー系果実、バラの花びら、シナモン等のスパイス、伽羅や白檀のような香木など様々な香りが複雑に感じられます。アタックは滑らかな果実味でドライ、その後からやさしい酸味とひかえめなタンニンが溶け合います。余韻には酸味と旨味が残ります。

落ち着いたきのある上品なマスカット・ベリーAに仕上がりました。(宇佐美 孝)