



MANNS WINES

ソラリス マニフィカ 2015

SOLARIS MAGNIFICA 2015

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:カベルネ・ソーヴィニヨン:2015年10月14、20、22日

メルロー:2015年10月8日

収量:カベルネ・ソーヴィニヨン:26 hl/ha

メルロー:52hl/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19ヶ月

びん詰日:2017年8月4日

醸造責任者:松本信彦 島崎 大

タイプ:辛口

生産本数:2,086本

【分析値】

アルコール: 13.5 vol%

エキス: 2.88 g/100ml

還元糖: 1.4 g/l

pH: 3.86

総酸: 5.7 g/l (酒石酸として)



グレートヴィンテージにのみ造る最上のキュヴェです。2015年は上田市東山地区のトップレンジ「東山 カベルネ・ソーヴィニヨン」と「東山 メルロー」用のキュヴェから樽選抜しアッサンブラージュしています。厳しい収量制限を行い、手作業による徹底的な選果・除梗により完熟した健全な果粒のみを厳選し、ステンレスタンクで発酵、樽で約19ヶ月育成しました。しっかりとした骨格と凝縮感のあるボディ、熟成による複雑で上品な香りを持ったワインです。

縁に熟成の兆しが見え始めた深い色。香りにもブーケが出始めており、カシス、甘草、森の下草などさまざまな香りがありきわめて複雑です。味わいはやわらかなアタックに始まり、しっかりとした骨格とたいへんふくよかなボディ、きめの細かいタンニンがなめらかな味わいをつくり、それに穏やかな酸味が調和して、充実感と長い余韻を楽しめます。(島崎 大)