

Snow River Rosato 2021

スノー リバー ロザート 2021



このワインについて

日常の食卓で楽しんでいただけるワインを目指し、赤ワインとして醸造されることの多い黒ぶどう品種セイベル13053をメインに、ロゼワインとして仕立てました。

色合いは、やや褐色味を帯びて澄んだ深みのあるルビーレッド。香りは、ざくろ、アセロラ、いちごがふんわりと立ち上がり、杏仁、白桃、ヨーグルトが感じられ、そして黒ずり、ブラックベリーもほのかに香ります。味わいは赤い果実の香りとすっきりした酸をベースに、静かな森の奥にいるような穏やかな旨味がひろがります。

相性の良いペアリングは、黒酢豚、シュウマイなどの中華料理、豚肉の塩焼き、ローストポーク、スモークサーモンのサラダ、ポン酢で食べる白菜と鶏肉の寄せ鍋などです。

親しい仲間と楽しく食事しながら語り合いたい時にぜひお召し上がりください。

ワインづくりについて

セイベル13053は10/9,10に選果しながら手摘みで収穫。糖度:21.8° Bx、pH:3.57、TA:7.73。ワイナリーでもしっかり選果し、全房圧搾後に亜硫酸を少量添加。

ピノ・ノワール、トラミナー、シルヴァナー、シャルドネは10/17に選果しながら手摘みで収穫。糖度:24.5° Bx、pH:3.59、TA:5.85。ワイナリーでもしっかり選果し、全房のまま低温(10℃前後)で数時間のスキンコンタクトで香りを引き出す。全房圧搾後に亜硫酸を少量添加。

それぞれの品種のぶどうについて、澱引きした後に、4種類のステンレスタングで発酵傾向の異なる酵母を用いてアルコール発酵。発酵期間は短いもので14日間、長いものが25日間。

発酵終了後に、4種類のワインを1つのステンレスタングにブレンド。8か月のタンクでの熟成の後に澱引きし、清澄せず、濾過して瓶詰め。瓶内で3か月の熟成。

ワイン種類	ロゼワイン (スティル)
生産年	2021年
ぶどう産地	北海道上川郡東川町内3か所のぶどう畑(7線、ゆめ公園、センター)
ぶどう品種	セイベル 13053 94% / ピノ・ノワール 3% / トラミナー 1% / シルヴァナー 1% / シャルドネ 1%
タイプ	ライト～ミディアムボディ
アルコール	11.5%

