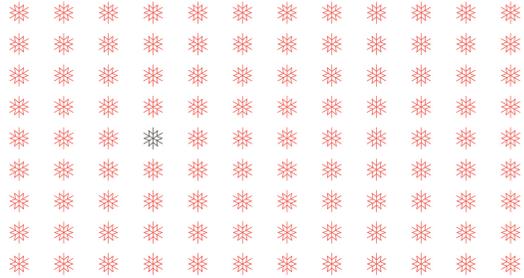


Snow River Campbell Soda 2022

スノーリバー キャンベルソーダ 2022



Snow River Campbell Soda 2022

"One more time"

このワインについて

日々の食卓で楽しんでいただけるワインを目指し、食用ぶどう品種キャンベル・アーリーを100%使用して、優しく微かに発泡したロゼワインとして仕立てました。

色合いは、ややオレンジ色がかった澄んだ鮮やかなピンクレッド。香りは、レモン、オレンジ、ラズベリーがふんわりと立ち上がり、ハーブがほのかに感じられ、白桃やブラックベリーも微かに香ります。味わいは赤い果実の香りとうっきりした酸をベースに、優しく静かな泡が口の中を包み込み、最後にほんのりと苦味と甘みがバランスよく残る旨味が感じられます。

相性の良いペアリングは、ズッキーニの柚子胡椒あえ、豚トロのきゅうりおろしソース、ラムの黒ごまミントあえ、鱈ときゅうりの梅ごま和えなどです。

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

キャンベル・アーリーは2022/9/26に余市町登地区のぶどう畑にて選果しながら手摘みで収穫。糖度:18.00° Bx、pH:3.27、TA:8.7。収穫後すぐに東川町のワイナリーに移送。一晩ワイナリーで10℃以下にぶどうを冷やし、翌日朝から選果台をもちいてしっかり選果し、メンブレンプレスを使用して全房圧搾（ホールパンチプレス）し、少量の亜硫酸を添加。

果汁を24時間程度静置し、澱引き。ステンレスタンクでフルーティなアロマを生成する傾向のある酵母を用いてアルコール発酵。発酵期間は10日間。

澱を残したままタンクで9か月間の熟成の後に澱引き。ろ過した後に補糖、酵母添加し、びん詰めにて瓶内二次発酵へ。瓶内で3か月の熟成の後にリリース。

ワイン種類	ロゼワイン（微発泡）
生産年	2022年
ぶどう産地	北海道余市郡余市町登町のぶどう畑
ぶどう品種	キャンベル・アーリー 100%
タイプ	ライトボディ
アルコール	8.5%
生産本数	1165本

