

## Snow River Rosato 2022 スノーリバー ロザート 2022



### 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、やや紅黒色気味に澄んだ深みのあるルビーレッド。香りは、アセロラ、いちご、ざくろがふんわりと立ち上がり、タンジェリンオレンジ、熟したレモンが感じられ、黒すぐり、ブラックチェリーもほのかに香ります。味わいはすっきりした酸を中心に赤い果実・黒い果実がバランスよく感じられ、よく晴れた晩秋の朝のような穏やかですっきりとした旨味がひろがります。

相性の良いペアリングは、アボカドと洋梨のスムークサーモンサラダ、豚肉のハーブ塩麹焼き、ポン酢で食べる白菜と鶏肉の寄せ鍋、さばの柚子胡椒ポテトサラダなどです。

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、ピノ・ノワール、トラミナー、シルヴァナー、シャルドネは2022/10/15に選果しながら手摘みで収穫。糖度:20.9° Bx、pH:3.26、TA:11.03。一晚ワイナリーで10℃以下にそれぞれの品種のぶどうを冷やし、翌日朝から選果台をもちいてしっかり選果し、すべての品種をミックスした状態で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)。

果汁を24時間程度静置し、澱引き。ステンレスタンクでぶどうのアロマに複雑味を付与する傾向の酵母を用いてアルコール発酵。発酵期間は28日間。

発酵終了後に澱引きを実施。8か月のタンクでの熟成の後清澄せず、濾過して瓶詰め。瓶内で3か月熟成してリリース。

ワイン種類	ロゼワイン (スティル)
生産年	2022年
ぶどう産地	北海道上川郡東川町のぶどう畑
ぶどう品種	セイベル 13053 89% / ピノ・ノワール 5% / シルヴァナー 4% / シャルドネ 1% / トラミナー 1%
タイプ	ミディアムボディ
アルコール	11.5%

