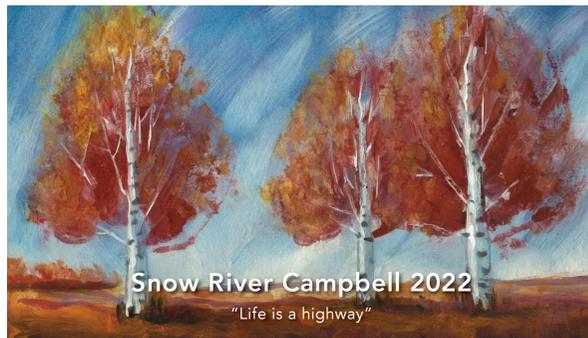


Snow River Campbell 2022

スノーリバー キャンベル 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、食用ぶどう品種キャンベル・アーリーを100%使用して、ロゼワインとして仕立てました。

色合いは、やや紅色気味に鮮やかに澄んだルビーレッド。香りは、レモン、グレープフルーツ、金柑がほのかに立ち上がり、ミネラル感がほのかに漂い、ラズベリーや赤すぐりも香ります。味わいはすっきりした酸と爽やかな果実の香りをベースに、柔らかく繊細なタンニン感を漂わせながら、最後に苦味と甘みがバランスよく残る旨味を感じられます。

相性の良いペアリングは、梅マヨポテトサラダ、鯛のカルパッチョ、ラムとトマトのシチュー、空芯菜のアンチョビー炒めなどです。

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2022/9/27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:3.25、TA:9.9。収穫後すぐにワイナリーに移送。一晚ワイナリーで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、半分はメンブレプレスを使用して全房圧搾(ホールバンチプレス)、残りの半分は手除梗してタンクへ投入。

プレス果汁は24時間程度静置し、澱引き。ステンレスタンクで複雑味を付与する酵母を用いてアルコール発酵。発酵期間は28日間。醸しぶどうは24時間程度静置後に、複雑味を付与する酵母を添加。18-22℃程度の低温で4週間発酵を継続した後にプレス。

澱を残したままタンクで8か月間の熟成の後に澱引きし、ブレンド。清澄せず、濾過して瓶詰め。瓶内で3か月の熟成してリリース。

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	ミディアムボディ
アルコール	8.5%
生産本数	716本

