

# 原口畑 Petit Manseng Oranre 2018

原口畑 プティ・マンサン オレンジ

品種の個性を凝縮した  
唯一無二の存在感。長期熟成向き

PMオレンジ18



## Technical data

- ◆品種構成 プティマンサン100%
- ◆収穫日 2018年11月5～6日
- ◆畑 原口畑(一文字短梢、樹齢4～5年)
- ◆アルコール度数 13.6%vol.
- ◆総酸度 4.5g/L(酒石酸換算)
- ◆pH 3.80
- ◆貯蔵 樽88%、ステンレス15%  
12カ月熟成
- ◆生産本数 500本
- ◆クロージャー コルク(DIAM10)
- ◆瓶詰日 2019年11月14日
- ◆発売開始日 2020年3月10日

## Wine Story

オレンジワインとは、白ブドウで赤ワインを醸造するように皮と種を果汁に浸しながら抽出してワインにします。果皮に赤い成分を含んでいないので、出来るワインは濃い黄色～オレンジ色になります。説明は簡単ですが、実に難しい部類です。

抽出しすぎれば、どんな品種を使おうが似たような味わいと刺すような苦味、薬品の様な香り…、どこまで抽出をするかが赤ワインよりもタイミングが難しいと思います。

さて、今回で2回目のオレンジワイン醸造。前回よりも抽出を控えめにしています。プティマンサンの個性を活かせるように、そして長い年月を経ても酒質が落ちないような骨格を与えるように。まだまだ本領発揮までは時間が掛かりますが、味わいに十分すぎる程の個性があります。今すぐ飲みたい場合は抜栓から時間を置いてください。抜栓後の品質は長期間安定しています。余裕をもって楽しめる味わいです。

## Technical Supplements

11月の初冬を迎える寒い朝に収穫を行いました。果皮が傷ついていないプティマンサンを選び分けて、除梗破碎しタンクへ仕込みました。低温で7日間の抽出後にプレスを行っています。やや発酵が始まっており、澱ごと仕込んだタンクロット、樽ロットに分けて、そのまま野生酵母で管理しました。ワインが落ち着いてから、全て古樽へ移しました。月々の補酒には前年のプティマンサンを全体の約6%の量まで加えています。夏を過ぎた頃、果実味を活かせるように白ワインとして仕込んだプティマンサンを僅かにブレンドし、亜硫酸添加を最小限で瓶詰めしました。無濾過、無清澄、のワインながらクリアな酒質です。実は亜硫酸無添加ロットがあるとか、ないとか…。大人の自由研究ということで。



ウッディファーム&ワイナリー

(有限会社 蔵王ウッディファーム)

〒999-3212 山形県上市市原口829

Tel 023-674-2343 Fax 023-677-2020

蔵王山麓かみのやま  
WOODY FARM & WINERY