

# 樽発酵 Sauvignon Blanc 2019

ソーヴィニヨン・ブラン

一線を画す進化版  
黄色く完熟させたソーヴィニヨン

樽発酵ソーヴィニヨン・ブラン 2019



4 946317 201951

## Technical data

- ◆ 品種構成 ソーヴィニヨン・ブラン95%、プティマンサン5%
- ◆ 収穫日 2019年9月16～18日、11月6,7日
- ◆ 畑 生居畑、植ノ山畑（一文字短梢、樹齢9～10年）  
原口畑（一文字短梢、樹齢5～6年）
- ◆ アルコール度数 11.4%vol.
- ◆ 総酸度 5.5g/L（酒石酸換算）
- ◆ pH 3.50
- ◆ 樽比率 95%(古樽100%) 11カ月
- ◆ 生産本数 1,150本
- ◆ クロージャー コルク（DIAM10）
- ◆ 瓶詰日 2020年8月27日
- ◆ 発売開始日 2021年4月

## Wine Story

天候に恵まれた19V Tは過去最も収穫量があり、2つのスタイルを醸造しています。こちらの樽発酵のスタイルは、18V Tに試験醸造した結果から今回はさらにバージョンアップしています。

そもそもSBのスタイルとは何か？アプローチにより実は様々な味わいが表現できる品種なので、一つに固定せず自由に考えさせてもらいました。柑橘やハーブのようなフレッシュさを控えめにした代わりに、杏子様の核果系やフラワリーな印象、樽由来の甘やかな香りと酸味の調和をイメージしています。

【品種らしさ】を改めて、【ウッディらしさ】と感じていただけたらと思います。

## Technical Supplements

レギュラーSBと同じ収穫時期ですが、特に黄色く完熟したSBのみを選んで醸造しました。半分はスキンコンタクトしてからプレス、半分は全房プレスです。また酵母は2種類と一つは培養酵母添加なし(約25%)です。結果としてSBは培養酵母の方がきれいな印象に感じますが、無添加の方の味わいのボリュームも捨てがたく、このような選択にしています。酸化に弱い香気成分を活かす為、果汁～発酵～貯蔵は還元的に行い、またバトナーージュも行っていません。最終ブレンドの時点で味わいの密度を高める為にプティマンサンを加えています。今からでも十分楽しめますが、夏(21.9月)以降がお勧めです。



## 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 山形県上山市原口829  
Tel.023-674-2343 Fax023-677-2020  
e-mail:winery@woodyfarm.com

