

Petit Manseng Moelleux 2021

プティマンサン・モアルー2021

Technical data

- ◆ 品種構成 プティマンサン(100%)
- ◆ 収穫日 11月17日
- ◆ 畑 原口畑
- ◆ アルコール度数 13.1%vol.
- ◆ 総酸度・p h 7.1g/L・3.3
- ◆ 残糖度 26.9g/L
- ◆ 樽比率 100%(新樽52%)
- ◆ 生産本数 1145本
- ◆ クロージャー コルク (DIAM10)
- ◆ 瓶詰日 2023年5月23日
- ◆ 発売開始日 2024年12月10日

モアルー 2021
プティ・マンサン
4 946317 212162

Wine Story

1年で最も多くの太陽と雨と風を受けたブドウは、その年を表現するに相応しい条件を揃えています。11月中旬まで収穫を待つプティマンサン程、山形の気候風土を一身に受けられるブドウはないでしょう。同じ地域の干し柿の生産者同様、蔵王おろしの寒風は甘さを引き上げる最後の総仕上げ。歴代で最も甘美なVTです。

エキゾチックフルーツ（パイナップル、マンゴー、パッションフルーツ）のニュアンス。力強く、コントロールされたトーストとバニラのフレーバーに、ウディなスパイスのヒントが加わります。味わいにたっぷりのエキスをあり、フィニッシュの柑橘系のノートがアクセントとなり、日本ワインを新しいレベルに引き上げるものです。

Technical Supplements

ブドウは冷たく乾燥した蔵王おろしによってレーズン（passerillés）になり、11月まで収穫されずにエキスを凝縮させました。この時点で、ジュースは抽出しにくくなり、圧搾に時間がかかります。果汁は全房プレスとスキンコンタクトをした果汁で別々にし、それぞれ酵母違いで発酵管理を行います。新樽を交えながら一部の樽は酵母添加無しにすることで、後々のブレンドで大いに活躍します。その後、ワインは樽で18か月熟成されます。酵母添加した樽は全てドライに近い値になりますが、野生酵母の樽は途中で発酵が停止し非常に甘いワインになっていました。通常であればスタックワインとして難儀しますが、プティマンサンにはその甘みが重要です。低p h、アルコール、そして残糖がある事で、何年も熟成に耐えられる不朽のワイン。私達のセラーから出荷できる事を光栄に思います。



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
TEL023-674-2343 Fax023-677-2020
e-mail:winery@woodyfarm.com

蔵王山麓かみのやま
WOODY FARM & WINERY