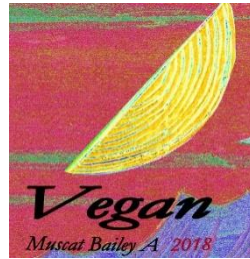


～ ヴィーガン 完全な菜食 ～



「信じられる愛はあるのか」
 “Véritable Vin Naturel”

夜空の下で自然マロラクティック発酵。根は地中深くエネルギーを求め、ワインは星空の優しさと結びつくことが分かりました。

栽培者：相良女史 (Vegan)

呼 称	Vegan 2018 生産 461 本
Alcohol	11.0 度
タイプ	750ml / 赤 冷蔵又は暗冷所保管
収 穫	2018 年 8 月 25 日 / 満月日引き潮時間に手摘み収穫 7 kg箱運搬
テロワール	レキ砂シルト泥=1:3:4:2 標高 250m 甲府小瀬公園近く「相良農園」の単一畑
品 種	マスカットベリーエー
酵 母	自然酵母 ※マグマのような力強い発酵
栽 培 醸 造	衛生ジャケットを着用し、足踏み破碎。 栽培家の相良女史は、葉を一枚一枚丁寧にみて、病気から葡萄を守ります。有機農薬さえも使わぬ栽培は、ジャンクな食べ物に一切触れない彼女の感性が生み出す、奇跡です。 月の引力を頼りに満月の引潮時間 2018.10.25 (早朝～11:20) にスティラージュ(滓引き)し、びん詰めしました。
味わい	自然なアルコール感が DNA に溶け込み、かすかに焼きリンゴの余韻が続きます。ほのかなベリーと優しいマロンの香りが特徴です。＜飲み頃 16℃＞ ずっと軽く飲めてしまうと思います。
農薬の記録	<p>暗冷所又は、冷蔵保管</p>