

Laputa Les Forts de

～ 天空の砦 ～



限界の向こう側

“禁断の造りセニエ”
は清め3割9分とし、
果汁の半分以上を血抜
き（セニエ）しました。

限界の向こう側へ、
ベリーエーは濃厚な味
わいに達しました。

新月日最干潮時に滓
引き。ソムリエ大山氏
アッサンプラージュ。

呼 称	Laputa Les Forts de 2016 生産 587 本
Alcohol	10.0 度
タイプ	750ml / 赤・辛口
収 穫	マスカットベリーエー93% ① 「早川畑」 2016 年 9 月 25 日 ブラッククイーン7% ② 「アネモス畑」 2016 年 9 月 29 日
テロワ ール	① レキ砂シルト泥=2:3:4:1 標高 350m 南アルプス市飯野の単一畑にて早川氏栽 培。樹齢 26 年。 ※ゼロ戦の滑走路跡地、暗号名ロタコ ②レキ砂シルト泥=1:3:4:2 標高 700m 北杜（ほくと）市明野の単一畑にて藤田夫 妻栽培。樹齢 12 年。
収 穫	手摘み収穫・7 kg箱運搬
酵 母 醸造法 樽熟成	酵母：Anchor exotics SPH（エキゾチック）&VELLUTO BMV58。高グリセロール生成の選抜酵母を2タンク平行発酵。全梗入れ足踏み破碎（衛生ジャケット着用）。開放タンクで12日間の発酵。マロラクティック発酵（MLF）は樽内にて自然完了。15ヶ月樽熟成し、新月日の最干潮時間に最後の滓引きびん詰め。無補糖・無濾過 Taransaud Export barrel ref.102 Magrenan SAKURA Cherry&Allier 暗冷所又は、冷蔵保管
※清め とは？	清め = (1 - セニエ率) × プレス比率 で算出した純粋な果汁の残割合です ・セニエ率：抜き取った液体の割合