

～ 天空のワイン Laputa ～

テクニカルシート



清め 4 割 5 分

“禁断の造りセニエ”
は祈りを込め清め 4 割
5 分とし、果汁の半分
以上を血抜き(セニエ)
しました。

より深くワインの中
へ、スーパームーン最
干潮時に滓引き。ベリ
ーエーは強烈な個性に
到達しました。

| | |
|-------------------|---|
| 呼 称 | Laputa 2016 生産 1182 本 ※ボトリング①587 本、②595 本 |
| Alcohol | 11.0 度 |
| タイプ | 750ml / 赤・辛口 |
| 収 穫 | 「下野良畑」2016 年 9 月 24 日 手摘み収穫・7 kg箱運搬 |
| テロワ ール | レキ砂シルト泥=2:3:4:1 標高 350m 南アルプス市飯野「下野良」の単一畑にて 中澤女史(家族)栽培。樹齢 22 年。 ※約 60 年前は桑畑、荒れた土地 |
| 品 種 | マスカットベリーエー100% 全手摘み |
| 酵 母 醸造法 樽熟成 | 酵母: VELLUTO・BMV58 高グリセロール のまろやかさを生む選抜酵母。全梗入れ 足踏み破碎(衛生ジャケット着用)。葡萄 の状態を把握するため、目線より低い開放 900L 樹脂タンクで 12 日間の発酵。Co- inoculation (コ・イノキュレーション) に てアルコール発酵と同時にマロラクティ ック発酵(乳酸菌 CiNe にて MLF)。13 ヶ 月新樽熟成し、2017 年 11 月に 1 度だけ 訪れるスーパームーン満月日に最後の 滓引きびん詰め。 <i>CANTON 3YR Yagi T.</i> <i>CANTON Grand Cru Hide</i> 無補糖・無濾過 暗冷所又は、冷蔵保管 |
| ※清め とは? | 清め = (1 - セニエ率) × 最終の実績プ レス率 / 通常予測プレス率 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 |