

Tao VINEYARD MASTER Vinartisan

先行予約開始

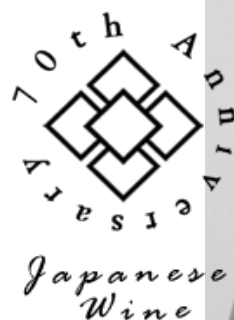
駒園ヴィンヤード株式会社

TEL 0553-33-3058

FAX 0553-32-0031

発売日 : 2022年2月頃

- ❖ 商品名 / **Tao VINEYARD MASTER Vinartisan**
- ❖ 入数 / 12本
- ❖ アルコール分 / 12.6%
- ❖ 酸化防止剤 / 100ppm以下
- ❖ 色・タイプ(味わい) / 白辛口
- ❖ 原料葡萄 / 甲州100% (収穫地: 山梨県甲州市産)
- ❖ JANコード / 4571343970153



● 希望小売価格 / 4,000円 (税別)

お客様名 /

注文本数 /

ご住所

〒

TEL

駒園ヴィンヤード創業70周年を記念したスペシャルキュヴェ

甲州ぶどう経済寿命は平均30年程度と言われています。剪定方法や栽培環境によりますが、樹齢が進むにつれて生産性が低下する為改植が行われ古樹が残らない現状ですが、駒園圃場で栽培される甲州樹140本の中で14本が推定樹齢60年以上のものになります。最古木は創業以前から栽培されている推定樹齢80余年の自根樹が大切に保存され、甲州ぶどう栽培1300年の歴史を持つ山梨県内でも希少な高齡樹です。高齡樹を保存するのは大変難しく、突然枯死することも珍しくありません。草生、有機農法を続ける事で土壤環境を自然に近い状態に整え、樹冠を広げず樹勢に合ったバランスを保つ事で毎年若樹に劣らない芽吹きを導いています。房数も樹勢バランスを整える大きな要素で、ぶどう樹は自分の樹勢に合わせた数の房を着ける為、収量規制(摘房)を一切行いません。摘房により樹勢バランスが崩れると新梢成長に養分を消費し更にバランス崩す為です。古樹果はバラ房(粒が密集して着かない房)で小粒、水分を多く含まず凝縮された果汁で生命力の強さとミネラル感溢れる深い味わいが特徴的です。創業70年を迎え、4代に渡り継承されたブドウ栽培の技術と理念が凝縮されています。

醸造方法はシンプルズベスト。醸造機材は近代化していますが、創業当時と同じ醸造法を採用。フリーランとプレスを分けず、搾汁率80%まで搾り切った果汁をフレンチオークの新樽で醗酵。※新樽は水を満タンに入れて1週間、強い樽香りを取り除いてから使用しています。醗酵終了後にオリ引きを行わず、樽内でそのままシュル・リー法による熟成を10ヶ月間行い無濾過にて瓶詰めしました。古樹果の個性を最大限に活かした醸造・熟成法により豊かなミネラル、深く繊細な果実味と、まろやかな熟成感があるバランスのとれた甲州ワインです。

