



## 赤 2022

### 赤

北海道北斗市文月の自社畑産のブドウ100%。

ディジョン系のクローンをメインとするピノ・ノワールと少量のツヴァイゲルトのブレンドが、心地よい果実感と程よい収斂味のアクセントをもたらしてくれました。

華やかな赤スグリやアセロラ香と土っぽい個性。まだ樹が若いためツヴァイゲルトとのブレンドが活力を与えています。

2023年ヴィンテージより自社での醸造を開始するため、今後は「北斗 文月 赤」としてのリリース予定です

### Viticulture ブドウ栽培

生産地: 北海道 北斗市 文月 Due Punt Vineyards  
Harvest: 10月中旬  
GDD: 1200°C  
土壌: 黒ボク土の表土と粘土質のサブソイル  
樹齢: 3年  
収量: 13hl/ha  
栽培方針: 減農薬栽培

### Vintage 2022

7月、記録的に雨の少なかった2021年と比べると一転、7、8月は前年のほぼ倍の雨量。熟し方もゆっくり進み、収穫時の酸度はより高かった。自社畑はスズメバチの被害が多く、収量は大幅に減り、選果に時間を要しました。

### ラベル絵画

絵の作者は学生時代の友人（本業は食品メーカーのマーケター）それぞれの絵が独特な世界観を持った素晴らしい作品の数々です

アーティスト 橋川淳一 J.HASHIKAWA  
シリーズ ユートピア UTOPIA  
作品名 ユメクジラ現る宵の入り

### Vinification 醸造

選果を伴った収穫、除梗後に低温浸漬を経て発酵開始。  
マセレーション期間: 約3週間。  
228Lの古樽（2年目）で約12ヶ月間の熟成。

清澄剤無添加、無濾過。  
オリ引き: 瓶詰めまでなし  
少量の亜硫酸添加を行い10月下旬に瓶詰め

### Tasting Note テイスティングノート

赤い果実を思わせるジューシーな風味が口の中いっぱいに広がります。湿った森の土のような風味もあり、生き生きとした、ドライですが心地よさのあるタンニンがアクセントになっていて、ワインの味わいを構成しています。

### Technical detail テクニカル詳細

タイプ: 赤ワイン  
ブドウ品種: ピノ・ノワール 90%, ツヴァイゲルト 10%  
アルコール: 11.5%  
pH: 3.85  
TA: 5.7g/L  
SO<sub>2</sub> total: 14 mg/L  
酵母: 土着酵母  
生産本数: 約500本