

## M・A・I・D・O (ま・い・ど) 大阪産デラウェア甘口 (2023)



### GI 大阪認定ワイン (2023.11.28 付)

原材料：デラウェア（大阪府産）、酸化防止剤（亜硫酸塩）

内容量：720ml、アルコール分：8%、酸度：5.7 (g/L)、pH：3.49

瓶詰め本数：240 本

製造委託先：カタシモワインフード株式会社様

優しい口当たりと、白桃の様な面持ちの風味を愉しめる。

果実感も備えつつも、後味が穏やかでたおやかな余韻の甘口ワイン。

#### **【テクニカルデーター】**

収穫：7月28・31日と8月1日（至田園）、8月4日と7～10日（五枚谷畑）

およそ全体の3/4は五枚谷畑のぶどう、残り1/4は至田園のぶどうを使用。

果汁糖度：19.68度、pH：3.5（いずれも、搾汁後の分析結果。）

2023年の大阪は、梅雨時には平年通りの降雨となったが、病害虫に対する管理に注意を払い、綺麗な状態を維持したまま夏場を迎えた。

しかし、前年をさらに上回る酷暑の夏となり収穫時期に高温となったことから、酸と糖分のバランスに気を遣いつつ、ギリギリの状態を見極め前倒しして収穫を行った。

収穫後、ぶどう全量をホールバンチプレスにて搾汁した後、澱引きを経て得られた果汁を発酵させた。本ヴィンテージでは、甘口・辛口共同果汁を所定の量に分けた後に発酵を行い、補糖・補酸は行っていない。なお、酸度やpHを鑑みスキンコンタクトは行わず、素直なスタイルを採ることにした。

酵母はVL1（LAFFORT社製）を使用。所定の比重で発酵を停止させ、冷却・静置を経て澱引きした後に瓶詰め（無濾過）。

なお、再発酵を防ぐために加熱処理を行なっている。

## M・A・I・D・O（ま・い・ど） 大阪産デラウェア辛口（2023）



### GI 大阪認定ワイン（2023.11.28 付）

原材料：デラウェア（大阪府産）、酸化防止剤（亜硫酸塩）

内容量：750ml、アルコール分：11%、酸度：5.9（g/L）、pH：3.66

瓶詰め本数：780本

製造委託先：カタシモワインフード株式会社様

爽やかな最初の一口の後に、果実感と程よい余韻が感じられる辛口ワイン。

ファーストアタックでは青リンゴを思わせる薫りと味わい。その後は、洋梨の風味をそこはかたなく感じさせる。

### **【テクニカルデータ】**

収穫：7月28・31日と8月1日（至田園）、8月4日と7～10日（五枚谷畑）

およそ全体の3/4は五枚谷畑のぶどう、残り1/4は至田園のぶどうを使用。

果汁糖度：19.68度、pH：3.5（いずれも、搾汁後の分析結果。）

2023年の大阪は、梅雨時には平年通りの降雨となったが、病害虫に対する管理に注意を払い、綺麗な状態を維持したまま夏場を迎えた。

しかし、前年をさらに上回る酷暑の夏となり収穫時期に高温となったことから、酸と糖分のバランスに気を遣いつつ、ギリギリの状態を見極め前倒して収穫を行った。

収穫後、ぶどう全量をホールバンチプレスにて搾汁した後、澱引きを経て得られた果汁を発酵させた。本ヴィンテージでは、甘口・辛口共同じ果汁を所定の量に分けた後に発酵を行い、補糖・補酸は行っていない。なお、酸度やpHを鑑みスキンコンタクトは行わず、素直なスタイルを採ることにした。

酵母はVL1（LAFFORT社製）を使用。糖分を喰い切るまで発酵させ、静置・冷却を経て澱引きした後、濾過を経て瓶詰め。（甘口で施した加熱処理は行っていない。）