

2019/3/15 NEW RELEASE!!

3/15
リリース!!

2017 OKUNOTA ROSSO

(2017奥野田 Rosso)

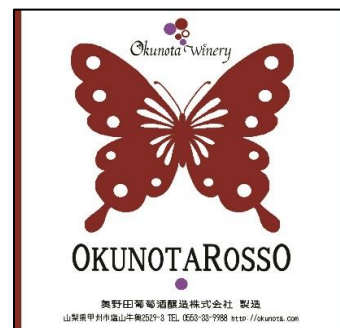
1800円 (税込1944円)

720ml 赤/ミディアムライト

山梨県収穫マスカットペイリーA・カベルネフラン

Alc. 12% 生産本数約1800本

マスカットペイリーAを主体にカベルネ・フランをブレンドして
柔らかく軽やかな果実味と共に味わい深い奥行きを感じる
赤ワインに仕上げました。フラムや生イチジク、ローズヒップを
思わせる果実香と共にハーブのニュアンスも感じられ
しなやかな酸味と果実味が調和したナチュラルな味わいの赤ワインです。



3/15
リリース!!

2017 Sumire rouge Cuvée elevage

(2017スミレ・ルージュ キュベ エルヴァージュ)

2700円 (税込2916円)

750ml 赤/ミディアムボディ

奥野田地区収穫メルロ100%

Alc. 12% 生産本数約4000本

甲州市奥野田地区で収穫した精度の高いメルロを用い、スミレやカシスを思わせる
華やかな果実香の中にブラックペッパーやミントなどのハーブのニュアンス、
また今までのスミレルージュよりも長期の古樽熟成を行う事で葡萄のポテンシャルを
存分に引き出しながらより深い奥行きと複雑さを感じられる、
まろやかな味わいの赤ワインに仕上げました。
外観、香り、味わいからイメージして描いたスミレのラベルとともに
新たなステップを踏んだ新スミレ・ルージュをお楽しみください。



3/15
リリース!!

2017 Wine Venus SAKURAZAWA Chardonnay

(2017ワインヴェーナス・桜沢シャルドネ)

3500円 (税込3780円)

750ml 白/辛口

自社農園収穫シャルドネ100%

Alc. 12% 生産本数約2800本

ワイナリーの東側の急斜面に位置する自社農園桜沢圃場、長門原圃場で
収穫した熟度の高いシャルドネを100%使ってなめらかな味わいの
白ワインに仕上げました。オーク樽に入れて発酵後丁寧なパトナージュを
繰り返し、およそ半年間のシュールリー期間を経て生み出されたこのワインは、
良く熟した果実由来の柑橘類やハーブ、ミネラルの香り、樽由来のパナラや
ナッツ、キャラメルなどの香りが溶け合い、複雑さを醸し出しています。
心地よい酸味と圃場のポテンシャルを感じる豊かな果実味、
ほのかな苦味のバランスがとれた、コクのあるリッチな味わいです。



★ご注文は、オンラインショップでお願い致します。

★スミレ・ルージュに関しまして容量、価格が変わっておりますのでご注意ください。



Okunota Winery

404-0034 山梨県甲州市塩山牛久保2529-3

Tel: 0553-33-9988 Fax: 0553-33-9977 E-MAIL: information@okunota.com

ホームページ: <http://okunota.com> fbページ: www.facebook.com/okunotawinery

奥野田ワイナリーオンラインショップ <http://okunota.jp>