

媛囃子蒸留所

#00 VINACCIA BRANDY

- 原材料: ワイン搾かす(国産)
- 品種: デラウェア、メルロー、MBA、巨峰
- 蒸留方法: 常圧蒸留／減圧蒸留
- アルコール度数: 35度
- おすすめの飲み方: ストレート

「蒸留所」と「醸造所」のコラボレーション。島之内フジマル醸造所のヴィナッチャ(ワインの搾りかす)を媛囃子蒸留所で蒸留、熟成させたオリジナルブランデー。

培養酵母やSO₂を添加せず自然に醸したワインのヴィナッチャから常圧蒸留で香りとアルコールをじっくりと抽出した後、さらに減圧蒸留で香味を整えながら度数を上げました。

加水はせず、ステンレスタンクで4ヶ月熟成。華やかな香りとマイルドな飲み口、ふくよかな余韻をお楽しみください。

