

## ◆日本国内瓶詰ワイン/日本ワイン用

事務局使用欄

日

## ワイン情報登録フォーム

※エントリーワインが複数の場合、このワイン情報登録フォームをコピーしてご記入ください。

※アルファベット表記は全て大文字で記入してください。記号等の特殊文字は使用できません。

## ● エントリー会社名

No.

/

総エントリー数

- ワイン カテゴリー
1. 赤ワイン (スティル)     4. スパークリングワイン (微発泡ワイン含む) ( 白  ロゼ  赤)
2. 白ワイン (スティル)     5. 甘口ワイン (残糖分45g/ℓ以上) ( 白  ロゼ  赤)
3. ロゼワイン (スティル)     6. フォーティファイドワイン     7. オレンジワイン (スティル)

エントリーするワインの情報は正確に記入してください。

この情報はサクラアワードの賞状、オフィシャルブック等全てにおいて使用する内容となります。

● ワイナリー名  
(ブランド名)

日本語:

アルファベット表記:

## ● ワイン名

日本語:

アルファベット表記:

## ● ヴィンテージ

 なし あり (

年)

## ● 原料ぶどうの産地

 日本産ぶどうのみ 一部または全部輸入原料を使用

## ● 日本産ぶどうの産地 (日本産ぶどうのみの場合)

## ● 地理的表示

## ● 使用ぶどう品種名 (多い順に4種類まで)

1	%	品種名:
2	%	品種名:
3	%	品種名:
4	%	品種名:

## ● アルコール度数

%

## ● ボトル容量

ml

## ● 残糖分

## スティルワイン

 4g/ℓ未満 4g/ℓ以上

具体的に

( g/ℓ)

## スパークリングワイン (微発泡ワイン含む)

 Brut Nature Extra Brut Brut Extra Dry Dry (Sec) Semi-Dry (Demi-Sec) Sweet (Doux)

## 甘口ワイン (残糖分45g/ℓ以上)

具体的に

( g/ℓ)

## フォーティファイドワイン

具体的に

( g/ℓ)

## ● 熟成方法

 バリック アンオークド その他 (

)

 不明

★醸造責任者が女性の場合に記入してください。特別賞の「女性ワインメーカー賞」の対象となります。

● エントリーワインの  
醸造責任者名

アルファベット表記: Ms.

## ● スパークリングワイン

 瓶内二次発酵 シャルマ方式 炭酸ガス充填 その他 ()  不明

## ● BIO/サステナブル

 ビオディナミ ビオロジック カーボンニュートラル HEV リュット・レゾネ オーガニック栽培 サステナブル ヴィーガン その他 該当無し

## ● その他の情報

 ワインテクニカルシート添付 ボトル写真添付 (なるべく添付ください) その他の情報

生産者のHP

## ● 希望小売価格 (税抜)

\*オープン価格の場合には参考価格帯をご記入ください。

円

記入例をご参考ください。

e-mail : entry@sakuraaward.com



## ◆日本国内瓶詰ワイン/日本ワイン用

事務局使用欄

日

## ワイン情報登録フォーム

※エントリーワインが複数の場合、このワイン情報登録フォームをコピーしてご記入ください。

※アルファベット表記は全て大文字で記入してください。記号等の特殊文字は使用できません。

● エントリー会社名

No. 1 / 5 総エントリー数

サクラアワード株式会社

- ワイン カテゴリー
1. 赤ワイン (スティル)     4. スパークリングワイン (微発泡ワイン含む) ( 白  ロゼ  赤)
2. 白ワイン (スティル)     5. 甘口ワイン (残糖分45g/ℓ以上) ( 白  ロゼ  赤)
3. ロゼワイン (スティル)     6. フォーティファイドワイン

エントリーするワインの情報は正確に記入してください。

この情報はサクラアワードの賞状、オフィシャルブック等全てにおいて使用する内容となります。

● ワイナリー名 (ブランド名)

日本語: セレッソ ワイン

アルファベット表記: CEREZO WINE

● ワイン名

日本語: セレッソ ルージュ

アルファベット表記: CEREZO ROUGE

● ヴィンテージ

 なし  
 あり ( 2017 年)

● 原料ぶどうの産地

 日本産ぶどうのみ  
 一部または全部輸入原料を使用

● 日本産ぶどうの産地 (日本産ぶどうのみの場合)

甲州市

● 地理的表示

山梨

● 使用ぶどう品種名 (多い順に4種類まで)

順位	割合	品種名
1	100 %	MUSCAT BAILEY A
2	%	
3	%	
4	%	

● アルコール度数

12 %

● ボトル容量

720 ml

● 残糖分

スティルワイン

 4g/ℓ未満  
 4g/ℓ以上  
具体的に  
( g/ℓ)

スパークリングワイン (微発泡ワイン含む)

 Brut Nature     Dry (Sec)  
 Extra Brut     Semi-Dry (Demi-Sec)  
 Brut     Sweet (Doux)  
 Extra Dry

甘口ワイン (残糖分45g/ℓ以上)

具体的に  
( g/ℓ)

フォーティファイドワイン

具体的に  
( g/ℓ)

● 熟成方法

 バリック     アンオークド     その他 ( )     不明

★醸造責任者が女性の場合に記入してください。特別賞の「女性ワインメーカー賞」の対象となります。

● エントリーワインの醸造責任者名

日本 さくら

アルファベット表記: Ms. SAKURA NIHON

● スパークリングワイン

- 
- 瓶内二次発酵
- 
- 
- シャルマ方式
- 
- 
- その他 ( )
- 
- 
- 不明

● BIO/サステナブル

- 
- ビオディナミ
- 
- 
- ビオロジック
- 
- 
- カーボンニュートラル
- 
- 
- HEV
- 
- 
- リュット・レゾネ

● その他の情報

- 
- オーガニック栽培
- 
- 
- サステナブル
- 
- 
- ヴィーガン
- 
- 
- その他
- 
- 
- 該当無し
- 
- 
- ワインテクニカルシート添付
- 
- 
- HP ( )
- 
- 
- バレルサンプル

● 希望小売価格 (税抜)

\*オープン価格の場合には参考価格帯をご記入ください。

1,800 円

記入例をご参考ください。

e-mail : entry@sakuraaward.com