

# 2011 ココ・ファーム・ワイナリー あわここ



“ワインは人々を喜ばせるもの”

この単純な事実は、タキシードで着飾ったソムリエや1本10万円のワインにあふれた世界では忘れやすいことかもしれません。

しかし、手軽なワインでも高価なワインでも、あらゆるワインはお客様に喜びを与えなくてはなりません。

ココの「あわここ」は気取らず飲み、笑顔になれるようなワインです。

低温で醗酵させ、その後半ですらに温度を落として「あわここ」はできました。ワインを冷やすことによってフレッシュなフルーツの特徴や綺麗な酸味、醗酵中にできた二酸化炭素からの微発泡を有するワインになりました。

また、このワインは清澄やろ過をしていません。その結果、醗酵によるくもりと気泡が残る、ジューシーでフレッシュで生き生きとした白ワインになりました。

タンクからお客様のお手元のグラスまでとても近いワインです。お客様の笑顔に出会えるくらいに・・・

家族や友達と一緒にお気軽にお楽しみください。

緊張いらず、心配いらず、コルクスクリューもいりません。

よく冷やしてお飲みください。

## テクニカル・データ

品種	甲州 100%
畑	山梨県甲州市勝沼 秋玉園
収穫	2011年10月28日 収穫時の糖度: 17.0oBrix (平均)
醗酵	葡萄をやさしくプレスし、果汁のオリを沈めた後、上澄みを野生酵母にて醗酵。 清澄、ろ過をせずに瓶詰めした。ステンレスタンクにて2ヶ月熟成
瓶詰	瓶詰日: 2012年2月3日 本数: 3,563本 (750ml) アルコール: 10.9% 酸度: 0.547gm/ 100 ml. 残糖: 1.94%

## このワインについて

ティスティング・コメント 香りは洋ナシ、青リンゴ、グレープフルーツ等の果実の香りに白い花やクロブの様な香りが加わり、やさしく穏やかだがフレッシュな印象。

口に含むとみかん、青リンゴの風味、炭酸ガスを感じ、フレッシュでにぎやか。ライトボディだが、旨みがあり、ほのかな苦味が余韻を引き締めている。

料理との相性 ちらし寿司、焼き筍、山菜のてんぷら、枝豆、ムール貝ワイン蒸し、等

飲み頃 若いうちに飲むワインなので、なるべく2013年以内にお飲みください。