

フレンズ オブ ココ 2011 カリフォルニア・レッド



「カリフォルニア・レッド」は、複雑味を楽しめる、風味豊かでバランスのよい、それも手頃な価格のテーブル・ワインです。

このワインのブレンドには、樽またはタンク熟成による質の高い、それもちょうど今飲み頃を迎えられるよう造られたワインを使用しています。私たちのワインの中にはよりフル・ボディで優れた構造を持つワインもいくつかありますが、「今夜のディナーに最適なワイン」には躊躇なくこのワインをお勧めしましょう。複雑、飲み頃、そして納得の価格。これが、カリフォルニアレッドのキーワードです。

テクニカル・データ

品種	カリニャン83% プティット・シラー15% ジンファンデル2%
畑	カリフォルニア
醸酵	80%除梗、20%（カリニャン の4分の1）を房ごと発酵。発酵前、3日間低温浸漬。 発酵は選抜したローヌ川からの酵母で。中温発酵、25度前後。MLFはアルコール発酵と同時に行い、発酵期間は10日間ぐらい。発酵後、約50%のワインは木のタンクで貯蔵、残りの50%はステンレスタンクで貯蔵。貯蔵期間が5か月です。
分析値	アルコール： 14.36% 酸度： 0.585 gm./100 ml. 残糖： 0.32 %

このワインについて

テイस्टィング・コメント	2011カリフォルニア・レッドは、しっかりとしたミディアム・ボディの赤ワインです。香りはプラム、ラズベリー、ブラックチェリーなどのフルーツの中にスパイシーなアクセントとがありミントのようなハーブの香りもある。口の中では赤いベリー系の果実、ドライフルーツの味わい、ビターチョコレートのようなニュアンスもある。
料理との相性	程よくコクのある肉料理：ソーセージ、和風ハンバーグ、合鴨のソテー、ラムチョップのグリル、タコス、アスパラベーコン
飲み頃	現在から1～3年後：現在でも楽しめるが、熟成によってスパイシーな個性を増し、より味わい深いワインへと成長するであろう。