

フレンズ オブ ココ 2012 収穫祭記念赤ワイン



「収穫祭記念赤ワイン」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。ワインラベルは丹下京子さんの絵です。

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、「収穫祭記念赤ワイン」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
醗酵	80%除梗、20%（カリニャン の4分の1）を房ごと醗酵。醗酵前、3日間低温浸漬。 選抜したローヌ川からの酵母で、25度前後の中温醗酵。MLFはアルコール醗酵と同時に行い、醗酵期間は10日間ぐらい。醗酵後、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。貯蔵期間は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asting・コメント	2012収穫祭記念赤ワインは、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。