

ココ・ファーム・ワイナリー

2012 こころみシリーズ メルロ(上山)



“こころみシリーズ”は可能な限りベストなワインを造ろうという私たちの新しい試みです。異なる畑の様々なブドウを使用したこの限定発売プログラム。この私たちの“試み”をぜひお試しください。

今回のワインは山形県上山にある南果連共同組合で栽培された、メルロ種の葡萄から出来ています。南果連は山形県の内陸部の果樹栽培に最適な気候条件の下、確かな栽培技術で高品質な葡萄やさくらんぼ、西洋梨等をつくる生産者の組合です。ワイン用葡萄では、シャルドネ、メルロ、カベルネ・ソーヴィニオン、ヴェルデレーを栽培しています。

2012年は天候に恵まれ、理想的な熟度のとても素晴らしい葡萄が収穫できました。

その中でもさらに厳選したメルロ種を用いて、完熟した葡萄の良さを引き出すために、シンプルかつ丁寧に醸造しました。

その結果出来たこのワインは、豊かな果実味を持ち、エレガントかつ奥深い味わいに仕上がりました。

「2012年の天候」、「上山の風土」、「農家の真心」が詰まったこのワインはココ・ファーム・ワイナリーのロゴマークにある“PRODUCT OF SUN, SOIL AND SINCERITY”まさにそのもの。

ゆっくりとお楽しみください。

テクニカル・データ

品種	メルロ 100%		
畑	山形県上山・南果連協同組合 渡辺祐自、奈良崎 亨		
収穫	2012/10/14	収穫時の糖度：19.4Brix	
醗酵	完熟したぶどうを除梗し軽く破碎して、小型のタンクへ移す。1日2回のピジューアージュをおこないながら、徐々にマストを温めてゆく。2,3日すると天然酵母による発酵が自然に始まる。発酵は高めの温度ですすみ、残糖がなくなるまで続く。注意深くピジューアージュを続けながら、十分な色素と風味を抽出する。10日間以上醸した後、マストを搾り、ワインを皮と種から分ける。その後、小樽に移しマロラクティック発酵を促す。		
熟成	オークの小樽で11ヶ月熟成		
瓶詰	瓶詰日：2013/9/18	本数：788本 (750ml)	
	アルコール：10.8%	酸度：0.592g/100ml	残糖：0.13%

このワインについて

テイस्टィング・コメント 「2012メルロ（上山）」は、フランボワーズなどの赤い果実とカシスなどの黒い果実がバランス良く構成されている。香りにドライマトやミントのようなハーブがあり、複雑さを出している。口中はフレッシュな果実味とバランスのとれたきれいな酸、紅茶やコーヒーのような香ばしさとシナモンのようなスパイスも感じられ、エレガントな印象。

かすかなスモーキーさ、しなやかな酸が余韻まで寄り添う。

料理との相性 スパゲティミートソース、トリッパのトマト煮、チンジャオロース、ロールキャベツ、鴨のロースト ベリーソース添え

飲み頃 現在から5～10年後：熟成により、口当たりが柔らかくに広がる、ゆったりとしたまろやかで複雑なワインとなるだろう。