

# ココ・ファーム・ワイナリー 2012 いまここ赤



「いまここ赤」は山形や長野で収穫されたカベルネ・ソーヴィニオン種、メルロ種といったボルドー品種の葡萄を主体に醸造した赤ワインです。2012年ヴィンテージはしっかりとした酸味が特徴で、樽熟の甘い香りやスパイス、果実味のさわやかさをもった味わいに仕上がりました。

ラベルには足利に生まれ生きた書の詩人、相田みつを氏の作品から「いまここ」の文字をつかわせていただいています。シンプルな言葉の中から、さまざまな意味が湧き出してくるようです。葡萄づくりもワインづくりも「いま」から「ここ」から。希望にあふれた日本のワイン・・・お楽しみください。

## テクニカル・データ

品種:	カベルネ・ソーヴィニオン 42%   メルロ 41% その他 (マスカット・ペイリー A   セイベル 13053   バルベラ   ブラックティーン ノートンなど) 17%
畑:	山形県上山(CS,MER) 長野県高山村(CS,MER,BAR) 山梨県勝沼(MER,MBA) 北海道乙部(SEI) 栃木県足利(MBA,NOR) 栃木県大平下(MBA) 栃木県岩舟 (MBA) 長野県安曇野(BQ)
収穫:	2012/9/16,27,28 10/2,3,5,8,9,10,12,14,16,18,20,22,23,25,26,27 11/1,5,26
醗酵:	完熟した葡萄をココ・ファーム・ワイナリーで選果して、より良い房のみを除梗しステンレスタンクに入れ、野生酵母で醗酵させる。十分に皮から成分を抽出するため、高めの温度を維持し、ルモンタージュしながら2週間から3週間醗酵。その後マストを搾り、ワインを皮と種から分け、オークタンク、ステンレスタンクに移しマロラクティック醗酵を促す。
熟成:	オークタンク、ステンレスタンクで8-9ヶ月熟成。
瓶詰:	軽く濾過して瓶詰 瓶詰日: 2013/6/12,13,14,19,20,21,26,27,28 本数:78,241本 (750ml) 9,089本 (375ml) アルコール:11.6%   酸度: 0.54g/100 ml   残糖: 0.12%

## このワインについて

テイasting・コメント:	香りはクランベリー、ラズベリー、ブラックベリー、カシスなどの果実とピーマン、土などの複雑な香りに加えて、ミントなどの清涼感も感じる。口当たりはライトで果実味豊かな印象。しっかりとした酸味と果実のさわやかさがこのワインの特徴。
料理との相性:	程よくコクのある料理: 小羊の香草焼き、鴨のグリル、ローストポーク、焼鳥 (たれ) ミートソースの Pasta、トマトと茄子のチーズグラタン、ピザ、ハンバーグ
飲み頃:	今から 2015 年頃まで: 熟成によって、よりなめらかで複雑なワインとなるでしょう。