

# カリフォルニア委託醸造 2011 オークバレル赤



ワイン通のための本格的なワイン。オーク・バレル赤は、エキス分、パワー、複雑味に富んだ、長期熟成可能なワインです。力強く広がりのある、素晴らしい複雑味とバランスを備えたフルボディです。現在十分楽しめるワインであり、牛肉、子羊、鶏肉、鴨料理のディナーに最高のパートナーとなるでしょう。また、今後5年以上は熟成を続け、複雑さを増すことも間違いありません。

1989年、日本のこころみ学園の農夫たちによって、カリフォルニアに葡萄の苗木が植えられました。このワインは、カリフォルニアの良質な葡萄を原料として、こころみ学園のワイン醸造場ココ・ファーム・ワイナリーが、カリフォルニアの旧友マット・クラインさんに醸造を委託したワインです。ココ・ファーム・ワイナリーでしか扱っていないカリフォルニアワインをお楽しみください。

## テクニカル・データ

品種:	プティ・シラー 37% カリニャン 27% ムールヴェードル 30% ジンファンデル 6%
畑:	カリフォルニア
醗酵:	100%やさしく除梗してタンクにいれ、中程度の温度で8日間ほど醗酵。醗酵後は、20%はフレンチオークの新樽、80%はフレンチオークの古い樽で約12カ月貯蔵。ブレンドした後、軽く濾過して瓶詰。
分析値:	アルコール: 14.76% 酸度: 0.63 g/100 ml 残糖: 0.40%

## このワインについて

テイスティング・コメント:	「2011 オーク・バレル赤」は、コクがあり力強いフルボディの赤ワイン。チョコレートの甘い香り、シナモンのようなスパイス、プラムやブルーベリー、黒砂糖、タール、つぶ餡、ヴァニラ等の香ばしく甘い香りがある。口に含むと力強くコクがあるが、やさしい口当たり。コンポートやドライフルーツの甘み、ブルーベリーやプラムの完熟した果実がたっぷり感じられる。まとまりがあり、洗練された上品な味わいとなっている。後味は心地よくやわらかな余韻が長く続く。
料理との相性:	やや濃い、しっかりした料理：鰻の蒲焼、豚の角煮、ステーキ、鴨のロースト、チキンの照り焼き、バーベキュー、グアカモレ など。
飲み頃:	現在から2020年頃まで：現在も楽しめるが、熟成によってまろやかになり、より深く複雑で、芳醇なワインとなるだろう。