

ココ・ファーム・ワイナリー 2013 いまこころゼ



足利に生まれ生きた相田みつを氏の書をラベルにした「いまこころゼ」は、フレッシュで複雑味があり、赤い果実とほのかな土の香りが調和した素晴らしいロゼです。原料葡萄は、新鮮さと深みを蓄えた、厳重に選別された数種をブレンドしています。また、料理の良きパートナーで、エスニック料理や中華料理、カレーライスまで幅広く多彩な料理に合わせられます。

ぜひ一度お試しください。このロゼが赤と白の「中間」ではなく、まさに「ロゼ」と納得できるでしょう。

テクニカル・データ

品種	マスカット・ベイリーA 54% カベルネ・ソーヴィニオン 10% ブラック・クィーン 7% メルロ 6% デラウエア 4% バルペーラ 4% 甲州 4% ベイリーアリカント A 3% タナ 3% その他 5%
畑:	山梨県徳坂、栃木県田島、栃木県赤見、栃木県大平、山形県上山、北海道余市、 長野県安曇野、山梨県勝沼、長野県高山村、兵庫県神戸
発酵:	ブドウの実を傷つけないように除梗し、やさしくプレス。時間をかけ丁寧に搾られた、 フルーティーで旨みのあるジュースに、コクを出すため若干補糖する。フレッシュな果実 味を保つために、低温で2~3週間かけてじっくり野生酵母で発酵。
熟成:	ステンレスタンクに澱引きし、低温で約5ヶ月熟成後ブレンド。 濾過後、瓶詰。
瓶詰:	瓶詰日: 2014/3/19, 20, 21 本数: 24,206本 (750ml) 6,897本 (375ml) アルコール: 11.7% 酸度: 0.435g/100ml 残糖: 1.08%

このワインについて

テイスティング・ コメント:	「2013 いまこころゼ」は、ほんのり甘いロゼワイン。色はチャーミングな桜色。香りは キャンディー、さくらんぼ、苺のシロップ、などの綺麗でフレッシュな印象とともに香ば しさも感じる。口中は、優しい果実の香りが優しく広がり、さくらんぼ、キャンディー、 ラズベリーやチェリーなどの素直なやわらかい果実味たっぷりの味わい。
料理との相性:	酢豚、生ハムとメロン、ポークソテー フルーツソース添え、クリームチーズのスモーク サーモン巻き、フルーツの盛り合わせ、ラタトゥイユ、カレー、タイ風春雨サラダ
熟成期間:	現在から 2016年頃までは若くフレッシュな味わいを楽しめますが、熟成により、さらに やわらかい味わいになるでしょう。