

ココ・ファーム・ワイナリー 2013 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。2013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:	メルロ 40% カベルネ・ソーヴィニオン 29% マスカット・ベイリーA 13% ツヴァイゲルトレーベ 8% その他 10%
畑:	北海道余市、北海道厚沢部、山形県上山、長野県高山村、長野県安曇野、山梨県勝沼、山梨県穂坂、栃木県大平、栃木県足利、栃木県佐野、兵庫県神戸
収穫:	2012/9/28, 10/12, 15, 18, 22, 30, 11/1 2013/9/24, 10/1, 6, 8, 10, 21, 22, 24 収穫時の糖度: 20.0°Brix(平均)
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1週間から2週間醸す。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野生乳酸菌によるMLF(マロラクティック発酵)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: 2014/6/18, 19, 20, 24, 25, 26, 27 本数: 63,702本(750ml) 13,500本(375ml) アルコール: 11.2% 酸度: 0.60g/100ml 残糖: 0.13%

このワインについて

テイスティング・コメント:	「2013いまここ赤」は、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。熟した果実の味わいとスパイスを感じ、程よい酸味と樽の風味が、このやさしいワインに、しなやかさと複雑味をあたえている。
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2016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。