

ココ・ファーム・ワイナリー 2015 あわここ



“ワインは人々を喜ばせるもの”
この単純な事実は、タキシードで着飾ったソムリエや1本10万円のワインにあふれた世界では忘れやすいことかもしれません。
しかし、手軽なワインでも高価なワインでも、あらゆるワインはお客様に喜びを与えなくてはなりません。

ココの「あわここ」は気取らず飲み、笑顔になれるようなワインです。
低温で醗酵させ、その後半でさらに温度を落として「あわここ」はできました。ワインを冷やすことによってフレッシュなフルーツの特徴や綺麗な酸味、醗酵中にできた二酸化炭素からの発泡を有するワインになりました。
また、このワインは清澄やろ過をしていません。その結果、醗酵によるくもりと気泡が残る、ジューシーでフレッシュで生き生きとした白ワインになりました。
タンクからお客様のお手元のグラスまでとても近いワインです。お客様の笑顔に出会えるくらいに・・・

家族や友達とご一緒にお気軽にお楽しみください。
緊張いらず、心配いらず、コルクスクリーもいりません。
泡が吹きこぼれる恐れがありますので、よく冷やしてお飲みください。

ハーヴェスト・データ

品種	品種割合	産地	畑	収穫日	使用割合
甲州	100%	山梨県甲州市勝沼	秋玉園	2015/10/2, 7, 26 11/3	59.3%
			芳王遊覧園	2015/10/21, 26	40.7%

収穫時の糖度 16.0°Brix (平均)

テクニカル・データ

醗酵:	葡萄をやさしくプレスし、果汁のオリを沈めた後、上澄みを野生酵母にて醗酵。
ビン詰:	清澄、ろ過をせずにビン詰した。
	ビン詰日: 2015/11/27 本数: 9,678本 (750ml)
	アルコール: 11.1% 酸度: 0.60 g/100 ml. 残糖: 0.22%

このワインについて

テイस्टینگ・コメント:	ビンを開けると勢い良く泡が立ち昇る。香りは洋ナシ、グレープフルーツ、青リンゴ等の果実の香りに白い花やハーブ、クローブの様な香りが加わり、やさしく穏やかだが非常にフレッシュな印象。 口に含むとみかん、青リンゴの風味、しっかりとした炭酸ガスを感じ、フレッシュでにぎやか。ライトボディだが、無ろ過由来のオリと酒石が入り交じることで旨みとほのかな苦味を与え、余韻を引き締めている。
料理との相性:	ちらし寿司、焼き筍、山菜のてんぷら、枝豆、ムール貝ワイン蒸し、アボガドとスモークサーモンのサラダ
飲み頃:	若いうちに飲むワインなので、なるべく早めに飲むことをおすすめします。