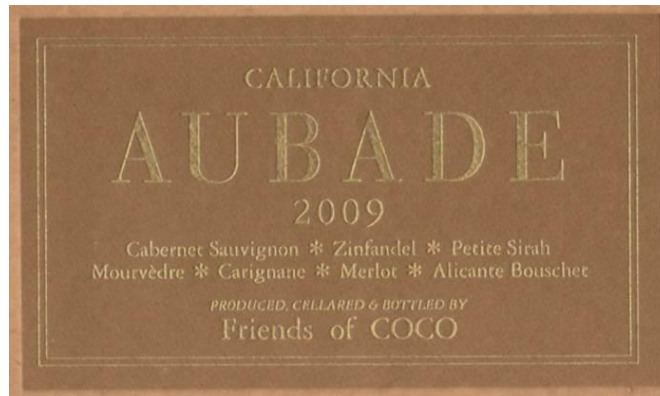


カリフォルニア委託醸造 2009 オーバード赤



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、カリフォルニアの最高級葡萄を原料として、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。時代や国境を越えたひたむきな情熱がこの「オーバード（夜明けの歌）」に実りました。幸いに満ちた明るい朝を願いながら、心をこめてお届けします。

テクニカル・データ

| | |
|------|---|
| 品種: | カベルネ・ソーヴィニオン 43% ジンファンデル 23% プティット・シラー 12% ムールヴェードル 12% カリニャン 6% メルロ 3% アリカンテ・ブーシェ 1% |
| 畑: | カリフォルニア |
| 収穫: | 2009年 |
| 醸造: | 100%除硬し、3日間低温浸漬したのち、乾燥酵母を添加。 中温度(22度)で醸造。醸しは1日2回のポンプオーバー、15日間スキンコンタクトを行った。 MLF(マロラクティック醸造)は、アルコール醸造と同時行う。糖分がなくなった時にプレスし、フリーランだけを樽に入れる。樽は20%新樽(フランス産オーク樽)。 16か月樽熟成。その間4回おり引き。最後に卵白で軽く清澄して、ろ過してビン詰め。 3年間ビン内熟成後リリース。 |
| ビン詰: | 本数: 5892本 (750mL) アルコール: 15.26% 酸度: 0.638 g/100 ml 残糖: 0.15% |

このワインについて

| | |
|---------------|--|
| テイスティング・コメント: | 2009年オーバード赤は、長期熟成可能な赤ワイン。色調は、中心部は深い黒、その周りはガーネット色。香りはブラックベリーやカシス、黒胡椒、黒砂糖、バニラ、樽熟成による香ばしさもある。口に含むと、リッチでコクがあり、黒いフルーツの果実味を感じる。酸味と渋味がしっかりとしたストラクチャーをつくっているが、まるみもある。後味は非常に長く、がっちりとしていて力強くもあり、上品なワインである。 |
| 料理との相性: | やや濃い、しっかりとした料理: 牛フィレのステーキ、牛肉の赤ワイン煮込み、フォアグラのポワレ、鴨焼き、鰻の蒲焼き、すき焼き、チンジャオロース、熟成した白カビチーズなど。 |
| 飲み頃: | 今でも美味しいが熟成によって、よりなめらかで複雑な、芳醇なワインとなるだろう。 |