

# ココ・ファーム・ワイナリー いまこ赤



「いまこ赤」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。しっかりとした果実味が特徴で、樽熟の甘い香りやスパイス、果実のさわやかさをもった味わいに仕上げました。

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」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。

ハーヴェスト・データ				
品種	品種割合	畑	収穫日	使用割合
メルロ	45.6%	山形県上山	2016/09/07, 09, 13, 16	35.8%
		山梨県甲州市勝沼	2016/9/15	3.5%
		長野県高山村	2016/9/16	3.2%
		長野県須坂	2016/9/26	2.1%
		栃木県大平	2016/10/7	1.0%
マスカット・ペイリーA	26.7%	山梨県甲州市勝沼	2016/9/12, 20, 25 10/10, 20	21.1%
		栃木県大平	2016/10/18	5.6%
カベルネ・ソーヴィニオン	25.3%	山形県上山	2016/10/22, 27	21.2%
		長野県高山村	2015	2.2%
		山形県上山	2015	1.9%
その他	2.4%		2016	2.4%
収穫時の糖度：19.2°Brix (平均)				

テクニカル・データ	
醗酵:	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、木樽、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(マロラクティック醗酵)を促す。
熟成:	木樽、オークタンク、ステンレスタンクで約7ヶ月半熟成後、軽くろ過してビン詰。
ビン詰:	ビン詰日: 2017/6/14, 15, 16, 17, 19, 20 本数: 10,890本(375ml) 52,857本(750ml) アルコール: 11.5% 酸度: 0.54 g/100 ml 残糖: 0.12%

このワインについて	
テイスティング・コメント:	「いまこ赤」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、土などの複雑な香りを感じる。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、程よい酸味とほのかな樽の風味が、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2020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。