

第34回収穫祭記念ロゼワイン



「第 34 回 収穫祭記念ロゼワイン」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ワインです。ブレンドには、新鮮さと深みを蓄え、厳重に選別された葡萄を数種使用しています。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から、バーベキューなどの屋外料理やみんなが好きなカレーライスまで幅広く多彩な料理に合わせられます。可愛いラベルイラストは北澤平祐さんです。

葡萄品種	品種割合	産地	収穫日	使用割合
マスカット・ペイリーA	71.5%	山梨県甲州市勝沼	2015/9/15, 20, 21, 22, 26, 29	62.7%
		山梨県穂坂	2015/9/30	4.4%
		栃木県足利市赤見	2015/10/29, 11/4	3.4%
		栃木県足利市田島	2015/10/26	0.9%
		栃木県大平	2015/10/13	0.1%
メルロ	14.0%	山形県上山	2015/10/5, 7, 9	9.9%
		栃木県大平	2015/10/7, 13	1.7%
		長野県高山村	2015/10/2	1.0%
		長野県須坂	2015/9/30	0.7%
		山梨県甲州市勝沼	2015/9/29	0.5%
		長野県松本	2015/10/6	0.2%
ペイリー・アリカントA	7.3%	山梨県穂坂	2015/9/6	7.3%
ブラック・クイーン	2.9%	山梨県穂坂	2015/9/6	2.9%
カベルネ・ソーヴィニヨン	2.0%	山形県上山	2015/10/23, 25, 26, 28	1.7%
		長野県高山村	2015/10/20	0.3%
その他	2.3%		2015	2.3%

醱酵	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醱酵。
熟成	ステンレスタンクにオリ引きし、低温で約 3 ヶ月熟成後ブレンド。
ビン詰	ろ過後、ビン詰。 ビン詰日: 2016/2/16, 17, 18 本数: 32,553 本 (750 ml) アルコール: 10.4 % 酸度: 0.401 g/100 ml 残糖: 1.46 %

テイastingコメント	ほんのり甘いロゼワイン。色はチャームングな桜色。香りはキャンディさくらんぼ、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、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	豚豚、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マークサーモン巻き、フルーツの盛り合わせ、ラトウイユ、カレー、タイ風春雨サラダ
飲み頃	現在から 2018 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。

2017/10/13