

## 2015 さくらろぜ (こころぜ季節限定ラベル)



赤と白の間という評価に偏りがちだったロゼワイン。でも最近パリやニューヨークのワインショップでロゼは大人気。ココ・ファーム・ワイナリーのロゼワインも、月刊誌「一個人」の日本ワイングランプリ 2017 でロゼワイン部門第一位、JAL 国際線ビジネスクラスに搭載が決定等々、その極上のクオリティが評価されています。

葡萄品種	品種割合	産地	収穫日	使用割合
マスカット・ベリー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%
		栃木県佐野市赤見	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%
ベリー・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。
瓶詰	ろ過後、ビン詰。ビン詰日: 2016/02/16, 17, 18 アルコール: 10.4 % 酸度: 0.401 g/100 ml 残糖: 1.46 %

テイステイングコメント	ほんのり甘いロゼワイン。色はチャームな桜色。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	酢豚、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モークサーモン巻き、フルーツの盛り合わせ、ラタトゥイユ、カレー、タイ風春雨サラダ
飲み頃	2018年までは若くフレッシュな味わいを楽しめるが、熟成により、さらにやわらかい味わいになるだろう。

2019/03/25