

2016 いまこころぜ



足利に生まれ生きた相田みつを氏の書をラベルにした「いまこころぜ」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た、厳重に選別されたブドウを数種使用しています。また、料理の良きパートナーで幅広く多彩な料理に合わせられます。

葡萄品種	品種割合	産地	収穫日	使用割合
カベルネ・ソーヴィニオン	44.0%	山形県上山	2016/10/22, 27, 31	21.3%
		長野県高山村	2016/9/26, 27 10/6	22.7%
メルロ	20.8%	山形県上山	2016/10/4, 8, 9, 13, 16	9.1%
		長野県須坂	2016/9/26, 27	5.2%
		長野県高山村	2016/9/16	3.7%
		栃木県大平	2016/10/7	2.5%
		山梨県甲州市勝沼	2016/9/15	0.3%
マスカット・ベリーA	17.0%	山梨県甲州市勝沼	2016/9/26 10/10, 18, 20	12.5%
		山梨県穂坂	2016/9/19	2.2%
		栃木県佐野市赤見	2016/10/26	0.1%
		栃木県大平	2016/10/18	2.2%
セイベル	10.1%	北海道厚沢部	2016/10/12, 16	10.1%
その他	8.1%		2016	8.1%

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 4 ヶ月熟成後ブレンド。
ビン詰	ろ過後、ビン詰。 ビン詰日: 2017/3/15, 16 本数: 15,091 本 (750 ml) 3,786 本 (375 ml) アルコール: 10.4 % 酸度: 0.53 g/100 ml 残糖: 1.4 %

テイastingコメント	「いまこころぜ」は、ほんのり甘いロゼワイン。色は淡い桜色。香りはさくらんぼ、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、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、ラトウイユ、カレー、タイ風春雨サラダ
飲み頃	2019 年頃まで若くフレッシュな味わいを楽しめる。熟成により、さらにやわらかい味わいになるだろう。

2018/7/27