

第35回収穫祭記念赤ワイン



「第 35 回 収穫祭記念赤ワイン」は、カベルネ・ソーヴィニヨンやメルロといったボルドー品種と、日本固有の葡萄品種、マスカット・ベリーA やブラック・クィーンからなる日本の葡萄100%の赤ワインです。これらの葡萄は、山形県、長野県、山梨県、そして栃木県の優れた契約栽培農家によって育てられました。醸造場では熟した葡萄を丁寧に選果し野生酵母で醗酵させました。健康な葡萄の果実味、ストラクチャー、樽熟の甘い香り、こちよいしみ…。美味しい赤ワインの要素がバランスよく味わえる、楽しい赤ワインです。ラベルイラストはミロコマチコさんです。

葡萄品種	品種割合	産地	収穫日	使用割合
カベルネ・ソーヴィニヨン	37%	山形県上山	2017/10/23, 26, 27	31%
		長野県高山村	2017/10/19	6%
マスカット・ベリーA	29%	山梨県甲州市勝沼	2017/09/20, 27 10/10, 18	22%
		栃木県栃木市大平	2017/10/05	7%
メルロ	17%	山形県上山	2017/10/06, 08	11%
		山形県上山	2016/10/07, 09	4%
		山梨県甲州市勝沼	2017/09/11	2%
ブラック・クィーン	12%	長野県松本	2017/10/03	12%
富士の夢	3%	茨城県つくば	2017/09/25	3%
その他	2%		2016, 2017	2%
収穫時の糖度 約20.1°Brix(平均)				

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種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約 10~15 日間醸す。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 4~6 か月半熟成。
ビン詰	オリ引き後、清澄せざる過しながらビン詰。 ビン詰日: 2018/04/11, 12, 13, 16, 17 本数: 56,987 本(750ml) 17,000 本(375ml) アルコール: 11.8 % 酸度: 0.55 g/100 ml. 残糖: 0.11 %
テイastingコメント	ラズベリー、イチゴ、ダークチェリー、ミントの香り、香木のようなスパイシーさもある。口中は、しなやかで、カシスやダークチェリーなどの果実と共に、ゴボウの様な土っぽさがあり、さわやかな酸味と軽やかな渋みが心地良い。おだやかな樽の風味、香ばしい余韻もある。
料理との相性	チリコンカン、ゴボウとトリッパのトマト煮込み、ローストビーフ、アランチーニ、マグロの刺身、プリの照り焼き、ざるそば(濃いめのめんつゆで)、肉じゃが、洋梨やプラムのコンポート、チョコレートケーキ、プリーなどの白カビやウォッシュチーズ
飲み頃	比較的、早くから楽しめるが、中くらいのグラスで空気に触れさせつつ、ゆっくり飲むことをおすすめする。暑い時期は、冷やし気味の方が心地良く感じるだろう。いい状態で保管できたら、5~7 年ほどでエッジがオレンジ色になり、まとまりがでてきて、熟成感と香ばしさが増すだろう。

2018/10/4