

## 第35回収穫祭記念白ワイン



「第35回収穫祭記念白ワイン」は、特別にセレクトした甲州種にシャルドネ種やデラウェア種などの葡萄をブレンド。野生酵母で醗酵させ、果実の新鮮さを維持することを心がけながら、甘さと酸味のバランスがちょうどよいタイミングでタンクを冷却して醗酵を止めました。低温発酵でじっくり丁寧につくった白ワインです。

このワインの柔らかくやさしい口当たりと、フレッシュなハーブや花の香りは、はじめてワインをお飲みになる方にはもちろんのこと、鋭い味覚の持ち主にも喜ばれることでしょう。日本の醗酵調味料(醤油・味噌・味醂など)を使った和食と良く合い、アペリティフにも、和洋中問わずどんなお料理にも合わせやすい白ワインです。ほっとしたひとときに、のんびりとした休日に、ごゆっくりどうぞ。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
甲州	78%	山梨県甲州市勝沼	2017/9/20, 26, 27 10/3, 24	78%
シャルドネ	11%	長野県大町	2016/10/11	9%
		長野県高山村	2016/9/29	2%
デラウェア	5%	山梨県韮崎市穂坂	2017/8/14	5%
竜眼	3%	長野県安曇野	2017/10/23	3%
北天の雫	2%	茨城県つくば	2017/8/30	2%
その他	1%			1%
収穫時の糖度 16.6°Brix(平均)				

醗酵	傷んだ実や未熟な実を取り除き、除梗した後やさしくプレスする。甲州は果汁をハイパー・オキシゲーションし、えぐみを柔らかくする。オリを沈め、澄んだジュースをステンレスタンクに移し野生酵母で醗酵。甘味と酸味のバランスがちょうど良いタイミングでタンクを冷却して醗酵を止める。
----	---

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。
----	---------------------------

ビン詰	清澄せず、ろ過してビン詰。ビン詰日: 2018/02/14, 15, 16 本数: 18,028本(750ml) 8,489本(375ml) アルコール: 10.9% 酸度: 0.73 g/100 ml 残糖: 1.3%
-----	--

テイastingコメント	メロン、りんご、ビワ、甘く華やかな香り。口当たりがソフトで、フレッシュな酸味があり、それを優しい甘さが包んでいる。アフターに、グレープフルーツの皮のような、ほろ苦さがあり、味わいを引き締めている。
--------------	--

料理との相性	海老しんじょ、おでん、ざる蕎麦、鱈の粕漬、里芋のゆず味噌煮、芙蓉蟹(かに玉)、そば粉のガレット、白菜とハムのクリーム煮、白カビのチーズ、アブリコットのタルト、果物を使ったロールケーキ
--------	---

飲み頃	冷蔵庫で冷やした温度だと、スッキリとした印象に。温度を高くすると、甘さが強まる。今から1年くらいは、フレッシュな印象を楽しめるだろう。いい状態で保管できたら、5~7年の熟成で香ばしさが出てきつつ、まとまりと熟成感が出てくるだろう。
-----	---

2018/10/04