

2017 さくらろぜ



赤と白の間という評価に偏りがちなロゼワイン。でも最近パリやニューヨークをはじめ世界中で大人気。おかげさまでココ・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ご搭載いただくなど、たくさんの方にお楽しみいただいています。

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	47.9%	山梨県甲州市勝沼	2017/9/11, 20, 27 10/10	22.1%
		栃木県佐野市赤見	2017/10/30, 31 11/1	10.2%
		山梨県韮崎市穂坂	2017/9/17	9.6%
		栃木県栃木市大平	2017/10/5	4.8%
		栃木県足利市田島	2017/10/25, 28	1.2%
メルロ	24.0%	長野県高山村	2017/10/2	8.0%
		栃木県栃木市大平	2017/10/4	5.7%
		山梨県甲州市勝沼	2017/9/11	4.7%
		長野県須坂	2017/10/6	3.6%
		山形県上山	2017/10/6, 8	2.0%
アムレンシス	12.0%	岩手県紫波	2017/9/29	12.0%
ブラック・クイーン	9.7%	山梨県韮崎市穂坂	2017/9/7	9.2%
		岩手県紫波	2017/10/26	0.5%
山葡萄	3.7%	北海道余市	2017/10/21	3.7%
カベルネ・ソーヴィニヨン	2.7%	山形県上山	2017/10/23,26,27	2.7%

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、ブレンド後、低温で約2~3ヶ月熟成。
瓶詰	オリ引き後、ろ過を行いながら瓶詰。瓶詰日: 2018/2/1, 2 本数: 6,193本(750ml) アルコール: 10.5% 酸度: 0.62 g/100 ml. 残糖: 2.82%

テイastingコメント	淡い桜色。フレッシュで、さくらんぼ、フランボワーズ、イチゴキャンディのような香りと、生き生きとした酸味がある。素直な果実のような甘さとのバランスが絶妙でスッキリと心地よい。葉の花や山菜のような、わずかなほろ苦さが味わいを引き締めている。
料理との相性	カプレーゼ、オムライス、スパゲッティ・ポロネーゼ、ラトウイユ、海老の五香粉焼き、砂肝のガラムマサラ風味唐揚げ、マッサマンカレー、イチゴのデザート、レアチーズケーキ
飲み頃	冷蔵庫で冷やすと、スッキリとした印象に。温度が上がると甘さも出てくる。季節や飲むシチュエーションを選ばないので、気軽に楽しめる。今から2、3年は、フレッシュな印象で。いい状態で保管できたら、甘さもあるので、10年くらいは香ばしさとまとまりと熟成感を楽しめる。