

第35回収穫祭記念ロゼワイン



「第35回収穫祭記念ロゼワイン」は、フレッシュで複雑で、赤い果実の香りが調和したチャーミングなロゼワイン。原料葡萄は自家畑や、栃木県、山梨県、長野県、山形県、岩手県、茨城県など各地の契約栽培農家の畑で育ちました。エスニック料理や中華料理だけでなく、毎日の食卓にもよく合います。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
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	葡萄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。
ビン詰	オリ引き後、ろ過を行いながらビン詰。 ビン詰日: 2018/2/1, 2 本数: 6,193本(750ml) 8,792本(375ml) アルコール: 10.0% 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り、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。菜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、ラタトゥイユ、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やまとまりと熟成感を楽しめる。

2019/02/18