

## 2016 さくらろぜ



日本の春は桜。玉子焼き、ちらし寿司、いなり寿司、蕪の千枚漬け、菜の花のおひたし、海老チリ・・・、ココ・ファーム・ワイナリーの「さくらろぜ」は、お花見の季節、桜の下で広げるお弁当やどんなお料理とも寄り添って飲む人を笑顔にします。昨今パリやニューヨークをはじめ世界中で大人気のロゼワイン。おかげさまでココ・ファームのロゼワインも、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にお選びいただいたり、JAL 国際線ビジネスクラスにご搭載いただいています。

葡萄品種	品種割合	産地	収穫日	使用割合
カベルネ・ソーヴィニヨン	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%

醗酵	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醗酵。
熟成	ステンレスタンクにオリ引きし、低温で約 4 カ月熟成後ブレンド。
瓶詰	濾過後、ビン詰。ビン詰日: 2017/3/15, 16 アルコール: 10.4 % 酸度: 0.53 g/100 ml 残糖: 1.4 %

テイスティングコメント	色は濃く赤い薔薇色。香りはさくらんぼ、苺のシロップなど綺麗でフレッシュな印象とともに落ち着いた香ばしさも感じる。少し冷やして飲むと、優しい甘さと果実の香りが口中に優しく広がる。さくらんぼ、ラズベリーやチェリーなど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、ラタトゥイユ、カレー、タイ風春雨サラダ
飲み頃	フレッシュな味わいとともに、落ち着きや広がりを感じる、まさに今飲み頃のロゼワイン。熟成により、さらにやわらかい味わいになるだろう。

2020/02/10