

# 2019 いまここ赤



足利に生まれ生きた相田みつを氏の書をラベルにした「いまここ」。「2019 いまここ赤」は日本固有の葡萄品種 マスカット・ベリーA や伝統的なボルドー品種 メルロなどから構成されています。日本各地の葡萄栽培農家さんたちに大切に育てられた葡萄を、足利の醸造場で野生酵母で発酵させました。MLF(マロラクティック醗酵)も野生乳酸菌によるものです。優しく希望に溢れた赤ワインです。

葡萄品種	品種割合	産地	収穫日	使用割合
メルロ	30%	山形県上山	2019/10/03, 09, 10	18%
		長野県塩尻市	2019/10/01, 10, 11	11%
		長野県高山村		
		山梨県甲州市勝沼	2019/09/17	1%
マスカット・ベリーA	28%	山梨県甲州市勝沼	2019/09/17, 24, 25 10/01, 08, 16 11/04	18%
		山梨県韮崎市穂坂		
		栃木県栃木市大平	2019/09/30, 10/09	8%
		長野県安曇野	2019/10/07	2%
カベルネ・ソーヴィニヨン	26%	山形県上山	2019/10/23, 24, 25, 28	17%
		長野県高山村	2019/10/22, 24, 25, 29	9%
ブラック・クイーン	15%	長野県安曇野	2019/09/30, 10/10	15%
カベルネ・フラン	1%	長野県高山村	2019/10/29	1%
収穫時の糖度 (平均)	約19.5°Brix			

醗酵	熟した葡萄を選果し、良い房だけを除梗、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1~4週間、醸した後マストを搾り、ワインを皮と種から分けた。また一部は約1~2週間MC(マセラシオンカルボニック)を行った後プレスした。木樽、オークタンク、ステンレスタンク、プラスチック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	木樽および各タンクで約5~7カ月熟成。澱引き後、清澄せず、濾過を行った。
ビン詰	濾過を行いながらビン詰。ビン詰日: 2020/04/20~24, 05/11~16 アルコール: 11.4% 酸度: 0.6 g/100 ml. 残糖: 0.1%

テイスティングコメント	ラズベリー、イチゴ、ダークチェリー、ミントに加えカカオパウダーやアーシーな香り。口当たりは柔らかく、オーク樽からくる上品な甘み、さわやかな酸と溶け込んだやさしいタンニンがほのかな苦みと共に口中に広がり、染み入るような余韻が心地いい。
料理との相性	蛸とフェネルのマリネ、チリコンカン、山うどの味噌炒め、ゴボウとトリッパのトマト煮込み、アランチーニ、ロコモコ、鰯の照り焼き、八丁味噌のカツサンド、ざるそば、プレッツェル、ブリーなどの白カビやウォッシュチーズ、洋梨のコンポート
飲み頃	2020年~2023年 フレッシュな果実味のある味わいが続く。 2023年~ 熟成により味わいにまとまりでてきて、熟成感と香ばしさが増す。 暑い時期は少し冷やしても楽しめるフードフレンドリーなワイン。

2020/08/25