

MV いまこころゼ



今、ここで飲みたいココ・ファームの「MV いまこころゼ」。2019 年収穫の葡萄が 28%、2020 年収穫の葡萄が 72%のマルチ・ヴィンテージです。フレッシュで複雑で果実味溢れたチャーミングなロゼワインのラベルは足利に生まれ生きた書の詩人、相田みつを氏によるもの。色々なお料理と良く合います。

葡萄品種	品種割合	産地	収穫日	使用割合
メルロ	28%	長野県高山村、安曇野	2020/09/30 10/ 06, 07, 13	12%
		群馬県前橋市	2020/10/01	9%
		山梨県甲州市勝沼	2020/09/10	4%
		山形県上山	2020/10/04, 10, 11, 12	3%
ケルナー	13%	北海道余市	2019/10/15, 18, 22, 27 11/02	13%
シャルドネ	12%	長野県高山村、安曇野	2020/09/01, 16, 21, 25, 28	11%
		山梨県北杜市	2020/09/10	1%
カベルネ・ソーヴィニヨン	11%	山形県上山	2020/10/26, 29 11/05	8%
		長野県高山村	2020/10/15, 18, 24	3%
マスカット・ベリーA	10%	山梨県韮崎市、勝沼	2020/09/13 10/06, 13, 26	10%
プティ・マンサン	6%	山形県上山	2020/09/19 10/04	4%
		栃木県足利市	2020/08/31 09/03, 09, 14, 17, 21, 24	2%
小公子	5%	山形県上山	2020/09/01	5%
その他	15%	長野県、北海道、栃木県、山梨県、山形県	2019,2020	15%

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で旨みのあるジュースを、じっくりと野生酵母で低温醗酵。一部、醸し発酵やMC(マセラシオンカルボニック)を行った。
熟成	ステンレスタンクに澱引きし、低温で、2020 年産は約 2~5 カ月、2019 年産は約 13~15 カ月熟成。清澄せず濾過を行った。
ビン詰	澱引き後、メンブレンフィルターによる濾過を行いながらビン詰。 ビン詰日：2021/03/24, 25, 26 アルコール：11.9% 酸度：4.6g/L. 残糖：12.3g/L.

テイスティングコメント	色合いは輝きのあるサーモンピンク。香りはイチゴやサクランボ、デザートにオレガノやピンクペッパー、生姜のニュアンスを感じる。味わいはオフドライでフレッシュな酸と果実味が広がる。余韻は香りと甘みの後に少し渋みを感じる。
料理との相性	スモークサーモンのカルパッチョ、トマトのゼリー寄せ、ぬか漬け、しらすのカナッペ、わかさぎのエスカベッシュ、春巻き、桜エビのかき揚げ、広島風お好み焼き、鶏肉とピーマンのカシューナッツ炒め、エビの卵炒め
飲み頃	2021 年~2024 年は、フレッシュな果実味のある味わいが続く。2025 年からは、熟成により一体感が増してドライフルーツの風味や香ばしさなどが出てくるだろう。

2021/08/14