

MV さくらろぜ



日本の春は桜。ココ・ファーム・ワイナリーの「さくらろぜ」は日本中の契約栽培農家さんたちの力を集結してできた日本のロゼワインです。お花見の季節・・・、玉子焼き、ちらし寿司、いなり寿司、蕪の千枚漬、菜の花のおひたし、海老チリ・・・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。

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、甲州市勝沼	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%

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を、じっくりと野生酵母で低温醱酵。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स्टینگ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、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	2024年は、フレッシュな果実味を楽しめる。2025年からは、熟成により一体感が増え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。

2023/10/18