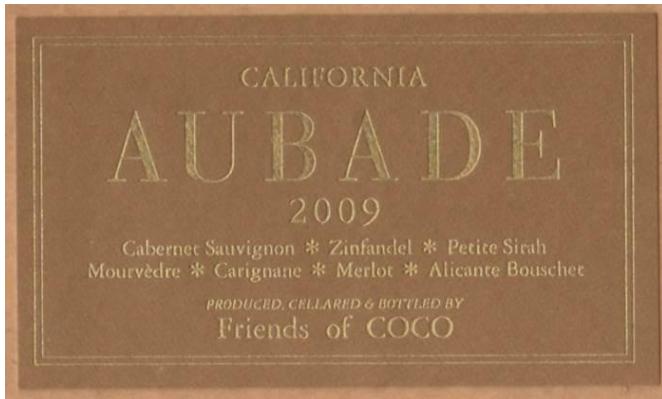


# カリifornia委託醸造 2009 オーバード赤



1989年、日本のこころみ学園の農夫たちによって、カリiforniaに葡萄の苗木が植えられました。このワインは、カリiforniaの最高級葡萄を原料として、こころみ学園のワイン醸造場ココ・ファーム・ワイナリーがカリiforniaの旧友、マット・クライൻさんに醸造を委託したワインです。時代や国境を越えたひたむきな情熱がこの「オーバード（夜明けの歌）」に実りました。幸いに満ちた明るい朝を願いながら、心をこめてお届けします。

## テクニカル・データ

品種: カベルネ・ソーヴィニヨン 43% ジンファンデル 23% プティット・シラー 12%  
ムールヴェードル 12% カリニヤン 6% メルロ 3% アリカンテ・ブーシエ 1%

畑: カリフォルニア

収穫: 2009年

醸酵: 100%除梗し、3日間低温浸漬したのち、乾燥酵母を添加。  
中温度(22度)で醸酵。醸しは1日2回のポンプオーバー、15日間スキンコンタクトを行った。  
MLF(マロラクティック醸酵)は、アルコール醸酵と同時行う。糖分がなくなった時にプレスし、フリーランだけを樽に入れる。樽は20%新樽(フランス産オーク樽)。  
16か月樽熟成。その後4回おり引き。最後に卵白で軽く清澄して、ろ過して瓶詰め。  
3年間瓶内熟成後リリース。

瓶詰: 本数: 5892 本 (750mL)  
アルコール: 15.26 % 酸度: 0.638 g/100 ml 残糖: 0.15%

## このワインについて

テイスティング・コメント:  
2009年オーバード赤は、長期熟成可能な赤ワイン。色調は、中心部は深い黒、その周りはガーネット色。香りはブラックベリーやカシス、黒胡椒、黒砂糖、バニラ、樽熟成による香ばしさもある。口に含むと、リッチでコクがあり、黒いフルーツの果実味を感じる。酸味と渋味がしっかりととしたストラクチャーをつくっているが、まるみもある。後味は非常に長く、がっちりとしていて力強くもあり、上品なワインである。

料理との相性:  
やや濃い、しっかりとした料理: 牛フィレのステーキ、牛肉の赤ワイン煮込み、フォアグラのポワレ、鴨焼き、鰻の蒲焼き、すきやき、チンジャオロース、熟成した白カビチーズなど。

飲み頃:  
今でも美味しいが熟成によって、よりなめらかで複雑な、芳醇なワインとなるだろう。