

2006 ココ・ファーム・ワイナリー こころぜ



私たちが知る限り、ロゼワインは少々立場が悪いようです。大方、ワインといえば赤か白で、その中間のロゼはいつも後回し。いかに美味しいレストランでも場所が悪ければ繁盛しないように、ロゼは「どちらでもない」その色やスタイルが曖昧でわかりにくく、クオリティーの高さに反し認知度が低いのです。これは本当に残念なことです。私たちが今までに出会ったベスト・ワインのいくつかはロゼなので、

こころぜもまた、フレッシュで複雑味があり、赤い果実とほのかな土の香りが調和した素晴らしいロゼです。ブレンドには、新鮮さと深みを蓄えた、厳重に選別されたブドウを数種使用しています。また、料理の良きパートナーで、ベークド・ハムからカレーライスまで幅広く多彩な料理に合わせられます。

一度お試しください。このロゼが赤と白の「中間」ではなく、まさに「ロゼ」と納得できるでしょう。

テクニカル・データ

品種/畑:	龍眼/長野県豊科町、ブラック・クイーン/長野県松本市、 マスカット・ベイリーA/山梨県勝沼町、ツヴァイゲルトレーベ/北海道余市町、 メルロ/山梨県勝沼町・山形県上市市、やまぶどう/岐阜県飛騨市
発酵:	ブドウの実を傷つけないように除梗し、やさしくプレス(搾汁率は約70%)。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、特別に選ばれた酵母を加え、 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(平均13℃)で 2~3週間かけてじっくり発酵。甘味と酸味のバランスがちょうど良いタイミングでタンク を冷却して、発酵を止める。
熟成:	ステンレスタンクに澱引きし、ブレンド。低温で4ヶ月熟成。 清澄後、濾過。
瓶詰:	瓶詰日: 2007/2/22~24 本数: 28,210本(750ml)、6,312本(375ml) アルコール: 10.9% 酸度: 0.780 gm./100 ml. 残糖: 1.52%

このワインについて

テイasting・コメント:	2006 こころぜは、やや甘口のロゼワイン。色は艶のあるうすいルビー色。香りはザク ロ、アセロラ、さくらんぼ、シトラス、苺、すいか、薔薇、ハーブなどの綺麗でフレッシュ な印象。口中はしっかりとした酸味とソフトな甘みが調和した素直な味わい。ほのかに ビターな余韻がある。
料理との相性:	程よく甘みとコクのある料理: ピザ、酢豚、タイ風カレー、タイ風春巻き、蛤のカレー風味、 鶏肉の香草焼き、豚の生姜焼き、フルーツの盛り合わせ
熟成期間:	現在から2011年頃までは若くフレッシュな味わいを楽しめるが、熟成により、深く個性 ある味わいへと成長するだろう。