

ココ・ファーム・ワイナリー 赤ワイン



私たちの「ベーシックな赤」は、ヌーヴォー・スタイルの、新鮮なベリー系果実やスパイスの風味にあふれたワインです。主体となるのはジンファンデル種とシラズ種で、それも極めてよく熟したジューシーなタイプのものを使用しています。そのワインを基礎に、酸味の豊かなやや軽めのワインを適量ブレンドし、バランスよく生き生きとした口当たり仕上げます。ブレンドされるワインのほとんどが、フレッシュな味わいの飲みやすいワインにするため、樽ではなくステンレスタンクで熟成されます。

そうして出来上がるワインは、収穫の喜びが伝わってくるような、若々しく素直で、果実味たっぷりの洗刺としたワインとなるのです。

テクニカル・データ

品種 / 畑:	カリヤン / カリフォルニア、シラズ / オーストラリア、 龍眼 / 長野県安曇野市、ベイリー・アリカント A / 山梨県穂坂町、 メルロ / 山梨県勝沼、マスカット・ベイリー A / 栃木県佐野市赤見町
収穫:	収穫時の糖度: 22.5°Brix (平均)
発酵:	除梗・破砕されたブドウをステンレスタンクへ移す。乾燥酵母を添加し、発酵を始める。 フルーティーで飲みやすいスタイルにするために、発酵温度は 20 以下に保つ。綺麗な色とソフトな渋味を引出すために、注意深くポンピング・オーバーをおこなう。おおよそ 1 週間醸した後、マストを搾り、ワインを皮と種から分ける。タンクで、残糖がなくなるまで発酵を続ける。
熟成:	数回澀引きをおこないながら、ステンレスタンクで 6 ヶ月熟成。 清澄無し、澀引き、濾過。
瓶詰:	瓶詰日: 2007/9/13,14,17,18 本数: 約 44,402 本 (750ml) アルコール: 13.10% 酸度: 0.570gm./100 ml 残糖: 0.25%

このワインについて

テイस्टینگ・コメント:	今年の赤ワインは、果実味あふれるカジュアルなワイン。明るく濃いルビー色、チェリーやラズベリーのフレッシュな果実味の中にスパイシーな印象も伴う。柔らかな渋味と、爽やかな酸味が絶妙なバランス。余韻はフレッシュで軽く心地よい。
料理との相性:	やや濃く甘い、スパイシーな料理: プリの照り焼き、手羽先の甘辛煮、ハンバーガー、ビーマンの肉詰め、ピッツァ・マルゲリータ、肉だんご
飲み頃:	今が一番美味しい。正し 2 ヶ月程は同じような風味が楽しめるでしょう。