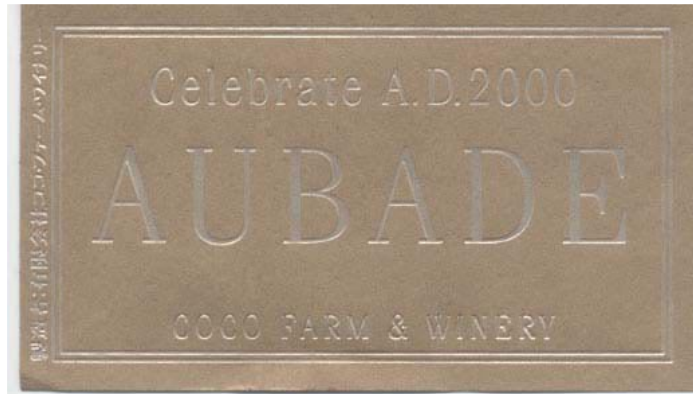


ココ・ファーム・ワイナリー 2000年記念 オーバード赤



ココ・ファームでは品質にこだわり、どのワインも自信をもってお届けしておりますが、その中でも細心の注意を払い、誇りをもって造られたワイン…オーバードはその最高の作品のひとつなのです。

開栓してワインが注がれるときに広がる力強く豪華な香りから、ヨーロッパで特別にデザインされたボトルまですべてがこのワインの特性を象徴しているともいえるでしょう。このワインがもつ最大の特徴のひとつは、瓶の中で長い歳月を経て熟成し味わいを増していくことにあります。長期貯蔵にふさわしい構造としっかりした果実の濃縮度を備えもち、熟成が進むにつれて、ワインはよりいっそうなめらかで複雑になり芳醇さを増し、洗練されていきます。

ボルドー地方の赤ワインの生産者によって有名になったブドウ品種、メルローから造られるオーバード赤。フル・ボディでクラシックなスタイルの赤ワインに仕上がっています。

テクニカル・データ

畑と品種:	カリフォルニア・カーネロス（メルロー）、 コントラコスタ（カリニャン）		
収穫:	1997/10/05～10/15	収穫時の糖度：23.5°Brix	
発酵:	除梗後軽くつぶし、24℃で発酵し、3週間マセラシオン。		
熟成:	18ヶ月樽貯蔵。（約1/3は新樽を使用）		
瓶詰:	瓶詰日: 1999/9/28	本数: 約 13,100 本	
	アルコール: 13.65%	酸度: 0.64 gm./100 ml.	残糖: 0.31%

このワインについて

テイस्टینگ・コメント:	2000年記念オーバード赤は、長期熟成可能なフル・ボディの赤ワイン。色調は、中心部がくすんだ漆黒となるほど深いガーネット。プラムの香り、テロワールを思わせる複雑なアロマ、そして香ばしいカラメルの香りもやがて現れてくる。口に含むと、十分に熟した豊かな力強いフルーツ、基礎の構造がしっかりとしたワインであることがわかる。後味は非常に長く、さわやかな酸味としっかりとしたタンニンとの絶妙なバランスが、完熟したブドウのみが醸しだせる丸みとして感じられる。
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、子羊の香草風味、フォアグラのポワレ、鴨焼き、鰻の蒲焼き、すき焼き、チンジャオロースー、熟成した白カビチーズ
飲み頃:	5年から20年後：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。