

2016 Iwao Furusawa 赤



「Iwao Furusawa 赤」は、日本の山形、山梨、長野、栃木などの優れた葡萄栽培家の畑で育った葡萄から造られました。葡萄の品種はメルロやカベルネ・ソーヴィニオンといったボルドー品種や、日本固有の赤ワイン用葡萄、マスカットベリーAが中心です。これらの葡萄から一粒一粒を丁寧に選果して、野生酵母で醗酵させました。カベルネやメルロの果実味、ストラクチャー、樽熟の甘い香り…。ヴァイオリニスト古澤巖の自由闊達でのびのびとした演奏を聴きながら飲みたい赤ワインです。

葡萄品種	品種割合	産地	収穫日	使用割合
メルロ	45.6%	山形県上山	2016/09/07, 09, 13, 16	35.8%
		山梨県甲州市勝沼	2016/9/15	3.5%
		長野県高山村	2016/9/16	3.2%
		長野県須坂	2016/9/26	2.1%
		栃木県大平	2016/10/7	1.0%
マスカット・ベリーA	26.7%	山梨県甲州市勝沼	2016/9/12, 20, 25 10/10, 20	21.1%
		栃木県大平	2016/10/18	5.6%
カベルネ・ソーヴィニオン	25.3%	山形県上山	2016/10/22, 27	21.2%
		長野県高山村	2015	2.2%
		山形県上山	2015	1.9%
その他	2.4%		2016	2.4%
収穫時の糖度 約19.2° Brix(平均)				

醗酵	熟した葡萄をココ・ファーム・ワイナリーで選果して、より良い房のみを除梗しステンレスタンクに入れ、野生酵母で醗酵させる。十分に皮から成分を抽出するため、高めの温度を維持し、ルモンタージュしながら1週間から2週間醸す。その後マストを搾り、ワインを皮と種から分け、木樽、オークタンク、ステンレスタンクに移し野生乳酸菌によるMLF(マロラクティック醗酵)を促す。
熟成	木樽、オークタンク、ステンレスタンクで約7ヶ月半熟成後、軽ろ過してビン詰。
ビン詰	ビン詰日: 2017/6/14, 15, 16, 17, 19, 20 本数: 10,890本(375ml) 52,857本(750ml) アルコール: 11.5% 酸度: 0.54 g/100 ml 残糖: 0.12%

テイastingコメント	香りはクランベリー、ラズベリー、ブラックベリー、カシスなどの果実と、土などの複雑な香りを感じる。口当たりはライトで果実味豊かな印象。熟した果実の味わいとスパイスを感じ、程よい酸味とほのかな樽の風味が、このやさしいワインに、しなやかさと複雑味をあたえている。
料理との相性	小羊の香草焼き、鴨のグリル、ローストポーク、焼鳥(たれ)、ミートソースの Pasta、トマトと茄子のチーズグラタン、ピザ、ハンバーグ
飲み頃	2020年頃には熟成によって、よりなめらかで複雑なワインとなるだろう。