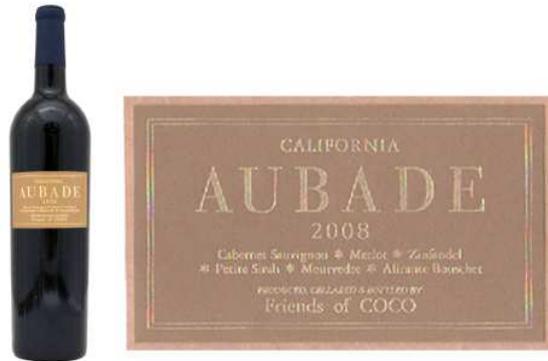


カリフォルニア委託醸造 2008 オーバード赤



1989年、日本のこころみ学園の農夫たちによって、カリフォルニアに葡萄の苗木が植えられました。このワインは、カリフォルニア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フォルニアの旧友、マット・クライン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・ソーヴィニオン 38% メルロ 21% ジンファンデル 16% プティ・シラー 15% ムールヴェードル 9% アリカンテ・ブーシェ 1%
畑:	カリフォルニア
収穫:	2008年
醸酵:	100%除硬し、5日間低温浸漬したのち、乾燥酵母を添加。 中温度（25度）で醸酵。醸しは1日2回のポンプオーバー。マロラクティック醸酵は、 はアルコール発酵と同時行う。 糖分がなくなっている頃でプレスし、フリーランだけを樽に入れる。 樽は40%新樽（フランス産オーク樽）。 14か月樽熟成。その間4回おり引き。最後に卵白で軽く清澄して、ろ過してビン詰め。 3年間瓶内熟成後リリース。
瓶詰:	本数: 5,424本（750mL） アルコール: 15.25% 酸度: gm.0.697/100 ml 残糖: 0.1%

このワインについて

テイスティング・コメント:	2008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のジャム、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、すき焼き、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。