

# Merlot 2016

メルロ

柔らかさと慎ましさ  
トーンを抑えた大人のメルロ



## Technical data

- ◆品種構成      メルロ97%、カベルネ・ソーヴィニオン3%
- ◆収穫日        2016年10月5～19日
- ◆畑             立道畑(X棚、樹齢40年)及び櫓下畑、水上畑(スマート・マイヨルガー、一文字短梢、樹齢6～7年)
- ◆アルコール度数 10.9%vol.
- ◆総酸度        5.0g/L(酒石酸換算)
- ◆pH            3.55
- ◆樽比率        100%(古樽)、10～12カ月熟成
- ◆生産本数      3955本
- ◆クロージャー    コルク(DIAM10)
- ◆瓶詰日        2018年1月23日
- ◆発売開始日    2018年12月3日

## Wine Story

個性ある3か所のメルロ畑を大まかに分けると、酸味畑、香り畑、ボリューム畑となります。それぞれ毎年のように収穫時期を悩ませ、2016年は2週間に渡って収穫を行いました。畑の特色を生かすべく、酵母も使い分けて長期間低温で醸した後は全て古樽へと詰めました。春になりセラーの中では徐々にMLFがスタートし赤ワインの味わいに変化した時はホッと安心…(この時、ワイナリー勤務は一人…)ブレンドしてみると際立っていた個性が丁度良く収まり、今までのヴィンテージの中では一番おっとりした味わいになりました。当初感じられたスパイシーさよりは、メルロの持つ優しい味わいを表現しています。

## Technical Supplements

畑毎の特色を生かせるように酵母別で仕込んでいます。また醸造時の亜硫酸も不使用です。低温でゆっくり立ち上がり、長期間のマセラシオンでも苦味を過剰に抽出しないように管理しました。プレス後は十分に澱を沈殿させてから上澄みを古樽へと分け入れ、10～12カ月セラーにて管理しました。ブレンドでは若干のカベルネを入れることで、メルロの優しさの中にもピシッと芯が通る感じがしたので僅かながら加えています。徐々に瓶熟による熟成香が出てくるのが楽しみなワインです。



ウッディファーム & ワイナリー

(有限会社 蔵王ウッディファーム)

〒999-3212 山形県上山市原口829

Tel 023-674-2343 Fax 023-677-2020

  
蔵王山麓かみのやま  
**WOODY FARM & WINERY**