

Cabernet Sauvignon 2016

カベルネ・ソーヴィニヨン

濃艶ながら控えめ
ギャップを越えたバランス

Technical data

- ◆品種構成 カベルネ・ソーヴィニヨン87%、フラン7%
メルロ6%
- ◆収穫日 2016年10月24～27日
- ◆畑 立道畑(X棚、樹齢28年)及び檜下畑、水上畑(スマート・マイヨルガー、一文字短梢、樹齢3～6年)
- ◆アルコール度数 11.3%vol.
- ◆総酸度 5.36g/L(酒石酸換算)
- ◆pH 4.03
- ◆樽比率 100%(内新樽率50%)、11ヵ月熟成
- ◆生産本数 1500本
- ◆クロージャー コルク(DIAM10)
- ◆瓶詰日 2018年1月18日
- ◆発売開始日 2018年7月8日

Wine Story

2016年は前年と比べると平年並みでした。10月は比較的好天に恵まれ、穏やかな秋の陽光に包まれ山形県の飲食店様数名に手伝ってもらいながら収穫を行いました。新たな畑(別クローン)からも初収穫し、全ての畑を混醸した記念すべき？ビンテージです。それでも前年のカベルネの仕込み量には450kg程及ばず…。ドメーヌゆえの【なるように生る！】を体感しました。ブレンドを決める際に前年までのカベルネ比率を検討しましたが、全体のバランスを考え、特色あるフランと華やかな印象のメルロの樽を数%ブレンドしました。味わいは上山のカベルネらしく熟したプラムが基調の濃艶さと後半はくどさが残らない控えめな印象です。肉も良いですが煮物など和風の味わいにも合わせやすいと思います。

Technical Supplements

毎年酸味の効いたカベルネを収穫できる立道畑(標高の高く、樹齢も古い)が41%、別クローンのカベルネを植えた水上畑が9%、段々と収量が上がってきた、じゃじゃ馬の檜下畑カベルネが50%の比率で混醸しました。収量が少ないながら、完熟した状態で収穫できたので青さは感じませんでした。低温で比較的ゆっくり発酵管理を行い、マセラシオン期間は31日と比較的長めにとっています。樽は5樽分もない程で、翌春MLFがスタートしました。最後は硬さが強調されないように、少量ずつ違った特色の樽をブレンドしています。



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 023-677-2021

e-mail:winery@woodyfarm.com

蔵王山麓かみのやま

WOODY FARM & WINERY