

# Y Merlot 2015

Y メルロ

10年先を見据え、  
ヴィンテージを物語る。



## Technical data .....

- ◆品種構成     メルロ88%、カベルネ・ソーヴィニヨン12%
- ◆収穫日       メルロ 2015年9月26日、10月13, 15, 16日  
                  カベルネ 2015年10月20, 21, 22, 23日
- ◆畑             水上畑(X棚、樹齢39年)及び榎下畑(スマート・マイヨルガー、一文字短梢、樹齢5~6年)
- ◆アルコール度数 12.0%vol.
- ◆総酸度       5.48g/L(酒石酸換算)
- ◆pH           3.97
- ◆樽比率       100%(内新樽60%)、12~14か月熟成
- ◆生産本数     1,102本
- ◆クロージャー   コルク(DIAM10)
- ◆瓶詰日       2017.1.24
- ◆発売開始日   **2017.7.1**

## Wine Story .....

2015年に仕込んだ優れた樽を慎重に選りすぐった、ヴィンテージのエッセンスを詰め込んだワイン。その核となるのは、地元宮川小学校の4年生達が1/2成人式の記念行事として足で踏んで仕込んでくれたキュヴェです。

昨年同様瓶熟成を考慮してブレンドしましたが、結果2015は榎下畑の比率が多くを占めることに。榎下は酸が穏やかでややタニックなロットだったため、より柔らかくチャーミングに仕上がった畑のロットを加え、全体を幾分和らげています。

除梗後、一部破碎。もろみポンプ使用による負荷を避け、グラヴィティでタンクへ移動。一日3回程度のパンチダウン、ロットによっては発酵中期に数回のみパンプオーバー。マセラシオン期間は14~27日です。無ろ過・無清澄、非加熱。

生徒さんの手書きラベルを貼った記念ワインの他に、万一の予備として王冠で打栓したのも人数分ストックしてあります。じっくり10年かけて、違いの分かる大人になってね。



## 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**