

# Tripinot Rose 2018

とりびのロゼ

古樽で育まれた落ち着いたトーン  
熟成を意識した とりびの・ロゼ

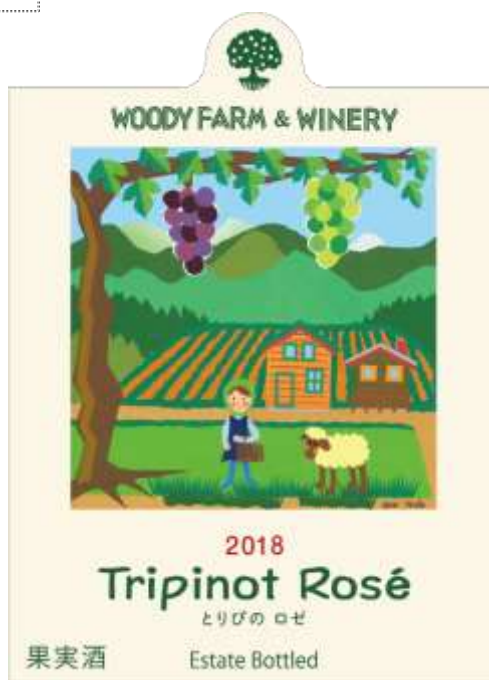
とりびのロゼ18



4 946317 201852

## Technical data

- ◆品種構成 ピノ・ノワール76%、ピノ・グリ17%、ピノ・ムニエ7%
- ◆収穫日 2018年9月14～17日
- ◆畑 植ノ山畑(一文字短梢、樹齢6年)及び羊畑(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 10.5%vol.
- ◆総酸度 5.6g/L(酒石酸換算)
- ◆pH 3.60
- ◆樽比率 100%(内新樽率0%)、5カ月熟成
- ◆生産本数 720本
- ◆クロージャー コルク(DIAM10)
- ◆瓶詰日 2019年4月6日
- ◆発売開始日 2019年9月2日



## Wine Story

2018年は猛暑と8月後半からの連雨、9/4の台風襲来とダイナミックな天候となりました。小雨が降る中、スタッフ総出でピノを収穫し、なんとか状態の良いブドウを選果しました。今まで一番時間を掛けました、スタッフの皆様ありがとうございます。さて、このピノを最高のロゼにしようじゃないか！と考え、昨年とは違ったアプローチをしています。テーマは【熟成して旨いロゼ。】古樽でMLFを行い、適度な酸化熟成を経る事で、ジュワツとくる旨み、抑制された果実味、今後開花されるであろう魅力が詰まっています。現在はアンズ、桃、桜もち、奥の方にバニラの味わいです。フレッシュ感とは違ったロゼは、幅広い料理との相性が期待できます。冷やせば白に近い印象で、温度が上がれば赤ワインの印象に近づきます。

## Technical Supplements

急いで選果し、状態の極めて良好なブドウは除梗破碎の後に低温浸漬し、その他は直ぐに搾汁しました。浸漬中は微生物の汚染を避けるために、低温でも活動可能な非サッカロマイセスを接種して、状態をみました。搾汁後は別々の酵母を接種し、全量混合しています。発酵終了後は速やかに、古樽へ移動してMLFを誘導しています。MLF後に亜硫酸を添加し、バトナー・ジュ無しで翌年の4月まで貯蔵しました。ブレンドは酸味、タンニン、強度のバランスを考え、2017年産のピノを約8%ブレンドしています。瓶詰前に亜硫酸を15ppm添加し、初の透明瓶で打栓しています。熟成のポテンシャルを高めた酒質です、本格的なロゼの魅力を感じました。

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