

# Merlot 2017

メルロ

冷涼な気候を反映した  
スパイシーで野趣味のあるメルロ

メルロ17



4 946317 201791

## Technical data

- ◆品種構成      メルロ87%、カベルネ・ソーヴィニヨン8%  
                  カベルネ・フラン5%
- ◆収穫日         2017年10月10～18日
- ◆畑              檜下畑、マサル畑、水上畑(スマート  
                  ・マイヨルガー、一文字短梢、樹齢7～8年)
- ◆アルコール度数 10.3%vol.
- ◆総酸度         5.4g/L(酒石酸換算)
- ◆pH             3.90
- ◆樽比率         100%(古樽中心)、12カ月熟成
- ◆生産本数       3700本
- ◆クロージャー   コルク(DIAM10)
- ◆瓶詰日         2019年1月29日
- ◆発売開始日     2020年4月

## Wine Story

長年見守ってきた最高樹齢のメルロの収穫は16年が最後でした。17年からは新生メルロのブレンドになります。樹齢も上がり、栽培方法もヴィンテージ毎でレベルアップしてきた期待のメルロ。17年は酸味を基調にしたメルロが軒並み収穫できた年です。ブドウの状態は健全そのものでしたので、何とか長所を活かしながら、短所も良さの一部として伝えられないか模索しました。軽めの酒質に合うような香り、抽出、樽の選択を心がけ、無理のない気軽に飲める日常ワインをイメージしています。フレッシュかつ軽快な味わいは、冷温～常温まで温度帯を気にせずゴクゴクと飲んでしまいそうです。赤身の多い肉やゴボウなどの根菜、フキノトウなどの山菜との相性が抜群です。

## Technical Supplements

長雨に不安な毎日でしたが、メルロは持ちこたえてくれました。ワイナリーでさらに選果し、除梗した後に破碎することがセオリーですが無破碎で醸しました。グリーンな印象を極力避けるため、機械で取り切れない果軸は人力で全て取り除く、狂気の沙汰。黒い粒が煌めくタンクへ吸い込まれそうになりながら、旨くなる確信のため必死に行いました。その後も粒を潰さないように醸しながら、短所となる部分の抽出を抑え、良さを活かす為に管理を行いました。古樽を中心に熟成し、新樽熟成のカベルネをわずかにブレンドする事で樽負けした軽めの赤になる事を回避しました。瓶詰から1年後、手の掛かったワイン程カワイイという名言を体感しました。



## 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

e-mail:winery@woodyfarm.com

蔵王山麓かみのやま  
  
WOODY FARM & WINERY