

# Cabernet Sauvignon 2019

カベルネ・ソーヴィニヨン

スウィート&ロースティ  
包容力のある温かなカベルネ

CS 2019



4 946317 211950

## Technical data

- ◆ 品種構成 カベルネ・ソーヴィニヨン 99%以上  
メルロ・カベルネフラン 1%未満
- ◆ 収穫日 2019年10月28-29日、31日、11月1日
- ◆ 畑 榎下畑（スマートマイヨルガー、樹齢9年）  
義男畑、生居畑、水上畑（樹齢31〜3、5年）
- ◆ アルコール度数 11.4%vol.
- ◆ 総酸度 4.8g/L
- ◆ pH 4.00
- ◆ 樽比率 100%（新樽18%）約11ヵ月
- ◆ 生産本数 1,565本
- ◆ クロージャー コルク（DIAM10）
- ◆ 瓶詰日 2020年11月19日
- ◆ 発売開始日 2022年4月

## Wine Story

かみのやま市で栽培されるカベルネへ大きな可能性を感じ、2017年から栽培面積を拡張させてきました。10月の後半まで収穫を粘る事で生み出される充実感、円いタンニン、くどさを感じさせない重厚感他地域の無い魅力の一つでしょう。

各畑は最適な時期に収穫を行い、近年稀に見る好条件からブドウの状態も最良のものでした。そこで、様々な微生物の介入を許容させる野生酵母による発酵を採用しています。多くの生命が紡ぎだす味わいを見定めながら、私達は【かみのやま】の風土の味わいを表現する事を慎重に判断してまいります。

甘くローストされた香りの奥から、カシスやブルーベリー、プラムのような果実味が立ち上がります。口中では優しいタンニンと控えめな酸が甘さを強調し、果実の充実感を感じさせます。多くのカベルネとは対極にあり、包み込むような親しみやすさが魅力の一つです。

## Technical Supplements

ウッディファーム史上、最大の収穫量があり様々な畑から4種類のカベルネを収穫したVTでした。手で収穫されたカベルネは除梗破砕後は低温とCO2ブランケットで野生酵母による発酵を見守りました。表面に良からぬ動向が見えた場合も迅速に対応し、7日目には発酵を開始しています。仕込み開始から24日目と26日目にプレスを行い、今回から初めてFREE区分とPRESS区分を明確に分けて樽貯蔵しました。FREE区分の樹齢9年の榎下畑のカベルネをメインブレンドに、PRESS区分の新樽アメリカンオークなどをブレンドし、味わいに甘さや親しみやすさを付与しています。カベルネの樽だけをブレンドにすることで上山カベルネの味わいへスポットを当てやすくしています。既に十分な瓶熟成を経てのリリースとなりますので、味わいは熟れています。フルーツ、バレル、ヴェジタル、ブーケの成す一体感ある主張を感じることでしよう。



## 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  
TEL023-674-2343 Fax023-677-2020  
e-mail:winery@woodyfarm.com

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