

100% Cabernet Sauvignon 2021

ハンドレッドパーセント カベルネソーヴィニヨン 2021

Technical data

- ◆ 品種構成 カベルネソーヴィニヨン 100%
- ◆ 収穫日 2021/10/29-30、11/4-6
- ◆ 畑 生居畑、櫛下畑
- ◆ アルコール度数 12.4%vol.
- ◆ 総酸度 4.4g/L
- ◆ pH 4.0
- ◆ 樽比率 100%
- ◆ 生産本数 1,195本
- ◆ クロージャー コルク (DIAM10)
- ◆ 瓶詰日 2023年5月11日
- ◆ 発売開始日 2025年3月17日



Wine Story

2021年はカベルネが豊作であった事から、3枚ある畑のカベルネの醸造に迷いました。世はコロナ過、今後いつリリースされるだろう。また皆でマスク無しで楽しくワインが飲めるように長期で熟成できるワインを残したいと考えました。この年は3種類のカベルネ主体のワインを瓶詰めしたうち、100%単一品種は今回のロットだけです。瓶詰めから時間を経て、今が飲みごろです。

モカを思わせるロースティさの中にカシス、プルーン、ブルーベリーなどの果実味が針葉樹のような清々しさと共に感じさせます。口当たりは非常にソフトであり、エキスの多さは十分な満足感を感じさせるでしょう。

Technical Supplements

8月の日照量に不安を残したまま秋雨を迎え、9月前半に収穫のブドウが苦戦を強いられました。しかし中旬以降で天候が回復し乾燥した晴天が長く続いた事で晩熟系品種の多くが恩恵を受けたVTです。カベルネソーヴィニヨンも着色にやや不安はあったものの、概ね熟度が上がり近年では最も高い糖度で収穫できました。2枚の畑は土壌も違えば、クローン、仕立て型、何もかもが異なる条件であり、当然ながら味わいが大きく異なります。河川沿いの櫛下畑はモカや針葉樹などの、ロースティさと青々しさを主軸とした影を感じさせ、西向き斜面の日当たりの優れた生居畑はカシス、プルーン、ミントなど果実味を主体に爽やかで明るい印象を感じさせます。それぞれを選別しながら収穫後は野生酵母で発酵させ、プレスは21~24日後に行い全て古樽で熟成をさせました。1年後にブレンドを行い再び樽へ戻し、追熟で4か月後に樽から出して無濾過で瓶詰めをしています。生居畑：櫛下畑=52：48のカベルネだけによるブレンドです。

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.023-677-2020
e-mail:winery@woodyfarm.com

