

K  
O  
K  
O  
L  
O

## KOKOLO FARM VINEYARD ココロファームビンヤード

2008 CHARDONNAY  
シャルドネ

ココロ2008アンオークド・シャルドネは、ココロファーム・ビンヤードのウィントン・ブロックで栽培されたブドウを使用しています。手作業で育てられたブドウを注意深く選別しながら収穫し、素早くワイナリーで除梗・破碎し、伝統的なオーク・バスケットで圧搾して果汁を取りだし、ステンレス・タンクで低温発酵させました。厳格な温度管理の元で醸造したココロ2008アンオークド・シャルドネはフタを開けただけでフルーティーな香りがビンから飛び出してくるほど果実味に富んだビンテージです。



### Viticultural Information

ウィントン・ブロックはココロファーム・ビンヤードにある3つのブロックの中で最も古い区画で、緩やかな斜面の中腹に位置します。樹間 1.2~1.4mでニュージーランドでのブドウ栽培では非常に狭い方です。2008年4月19日に約30名で収穫。全て手摘みで4時間という短時間で収穫し、ピストン輸送でワイナリーに搬送し新鮮な果実のまま除梗・破碎、そして伝統的な木製バスケットにて圧搾を行いました。

### Oenological Information

除梗・破碎後、伝統的なオーク・バスケットにて圧搾を行い、そのままステンレス・タンクで低温発酵。果実味を十分に引き出す方法で醸造しました。一時発行後、9ヶ月間澱とのコンタクト期間を持ち、複雑味を加えました。グレープフルーツ、パイナップルに加え、微かなイースト風味がシャルドネの可能性を最大限に引き出しています。フレッシュな酸味と程良い糖度が見事なバランスを実現しています。