

K
O
K
O
L
O

KOKOLO FARM VINEYARD

ココロファームビンヤード

2008

PINOT NOIR
ピノノワール

ココロ2008ピノノワールは、ココロファーム・ビンヤードのウィントン・ブロックと、ロイド・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、7日間低温侵漬した後、ハーフ・オープンファーマンターで発酵させました。凝縮感が強く、オーク香と果実香が絶妙のバランスでマッチしたヴィンテージで、柔らかいタンニンが特徴です。



KOKOLO FARM NZ LTD

Viticultural Information

ウィントン・ブロック、ロイド・ブロックのピノノワールは共に樹間 1.2~1.4 m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。春先には枝の間隔を確保するために除梢^{じょしやう}を行い、夏には摘花、摘房を全て手作業で行いました。2008年4月に3日に分けて手作業で収穫を行い、収穫後すぐに除梗・破碎^{じょこう はさい}をしました。

Oenological Information

低温での侵漬を7日間した後、ハーフ・オープンファーマンターでゆっくりと発酵。発酵中は手作業でパンチング・ダウンを日に4回行い、アルコール発酵後も7日間のマセラシオンを行い更にブドウ成分を抽出しました。40%の新樽を使用し14ヶ月間の樽熟成。