

Altissima 2021

アルティッシマ 2021



品種: グルナツシュ 100%

タイプ: 赤

樹齢: 70~80年

アルコール度数: 13.5%

土壌: シリカを含んだ粘土質と、砂岩質

方向: 西向き

栽培: 有機栽培

収穫: 手摘み

酵母: 自然酵母

SO2: 無添加

発酵/熟成: 収穫した葡萄を破碎せずに、房まるごとエナメル製のタンクにて5日間の発酵。

その後プレスし、300ℓの樽にて8か月間の熟成。

🍇 ストーリー 🍇

ブドウ畑にアルティッシマの木が一本立っています(本名アイランサス・アルティッシマ)。この木は正にこのワインの味わいと同じで、垂直でまっすぐ、そしてストレートなワインです。

🍷 テイスティングコメント 🍷

わずかにオレンジがかった淡い赤。
まるで艶めかしい苺ジュース！熟したベリーの生き生きとした果実味に、小さい赤い花、わずかなスパイス感。
海を感じるような塩ミネラル感もあり、旨味ものっています。
温度帯が上がってくるとほんのりとヴァニラのニュアンスも現れてきます。
後味に甘酸っぱいベリー系の酸味もあり、最高のビュバビリテワイン！