

Tot Negre 2022

ト・ネグレ 2022



- 品種: テンプラニーリヨ50% シラー50%
- タイプ: 赤
- アルコール度数: 10.0%
- 土壌: 石灰質
- 栽培/認証: ビオロジック栽培
- 収穫: 手摘み
- 酵母: 自然酵母
- SO2: 無添加
- 発酵/熟成: 50%は除梗なしの全房のブドウをマセラシオン・セミ・カルボニック、50%は直接圧搾し、ステンレスタンクにてすべての品種を1週間混醸造。その後9ヶ月の熟成。

🍇 ストーリー 🍇

TUETSとは英語に訳すと「You are」という意味。オーナーのアルベルト(36歳)はもともとエコロジストで、畑も自然な方法で栽培しており、そこにはビオディナミ、ビオロジックなどの概念は全くありません。

「幸せな農業」をコンセプトに、働く人も飲む人も皆が幸せになれるような農業、そしてワイン造りを目指しています。

🍷 テイスティングコメント 🍷

淡いルビーレッド。色調からも、例年より軽やかな仕上がりとなっていることがわかります。

赤い花やダークチェリーなど華やかなアロマ。キルシュのようなニュアンスも徐々に現れます。

わずかなスパイスも感じられ、複雑味があります。

シャープな酸と烏龍茶のような緻密なタンニン全体を引き締めています。