

La Chiurma 2020

ラ・チウルマ 2020



- 品種: グルナツシュ ムール・ヴェードル
- タイプ: 赤
- 樹齢: 25年
- アルコール度数: 14.0%
- 土壌: 青シスト土壌
- 栽培/認証: ビオディナミ栽培
- 収穫: 手摘み
- 酵母: 自然酵母
- SO2: 無添加
- 発酵/熟成: 葡萄を除梗、破碎後、ステンレスタンクを用いて15日間のマセラシオン。
1年間の熟成後、さらに6ヶ月間の木樽熟成。

🍇 ストーリー 🍇

土壌と生き物を尊重するというポリシー。畑では様々な生物多様性を増やし(動物や虫、他の植物等)、土壌もできるだけ手を加えない。ビオディナミ栽培法を実践。

15度のアルコール度数もあるブドウをマセラシオンカルボニックしたため、安定するために時間がかかったが、長く熟成を経て、満足いくキュヴェに仕上がった。

🍷 テイスティングコメント 🍷

赤みがかった濃いめの紫。
アメリカンチェリーなどの凝縮感のある赤い果実味に、バニラやカスタードクリームなどの甘いニュアンスや、
ヘーゼルナッツ、スパイス、ユーカリなど複雑なニュアンス。まるで上質なチェリータルトのような雰囲気です。
やわらかい口当たりですが、程よくタンニンもあり、キルシュやブランデーのような余韻が長く続きます。