

Que pasa blanc 2022

ケ・パサ ブラン 2022



品種: グルナッシュ・ブラン50% グルナッシュ・グリ50%
タイプ: オレンジ
樹齢: 60年
アルコール度数: 12.0%
土壌: 花崗岩
栽培: 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: ステンレスタックを用い、全房のまま混醸造でマセラシオン・カルボニック。
その後木樽で6か月間の熟成。

🍇 ストーリー 🍇

キュヴェの名前「ケパサ=どうしたの?(スペイン語)」と言ってしまいそうな程に、鮮やかなオレンジの色調のワインです。

🍷 テイステイングコメント 🍷

鮮やかなオレンジの色調。

アプリコットや黄桃などの果実味に、梅酒のようなニュアンスもあります。

塩味も感じられ、紅茶のような緻密なタンニンが溶け込んでいるよう。

みかんのような、和の柑橘のような爽やかな余韻が続きます。