

Tot Ancestral 2021

ト・アンセストラル 2021



品種: パレリャーダ95%
 ミスカ・ダレキサンドリア5%

タイプ: 白微発泡

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: 収穫した葡萄を除梗した後に潰し、皮や種まるごと1日だけ醸す。その後プレスし発酵させたものが、糖度比重1002になった段階で瓶詰。

🍇 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 🍷

輝きのあるレモンイエロー。
 白い花やミント、青リンゴなどの清涼感溢れる果実味。
 わずかに焼いたトーストのような香ばしいニュアンスもあります。

クリーミーできめ細やかな泡立ち。レモンのようなシャープな酸味、塩っ気も感じられます。
 リンゴのような爽やかな余韻もあり、暑い時期にピッタリの軽快なペティヤンです！