

Penumbra 2024

ペヌンブラ 2024



- 品種: サンソー
- タイプ: 赤
- 樹齢: 60年
- アルコール度数: 12%
- 土壌: 粘土石灰質
- 栽培/認証: ビオダイナミ栽培
- 収穫: 手摘み
- 酵母: 自然酵母
- SO2: 無添加
- 発酵/熟成: 全房のままグラスファイバー製タンクにて10日間のマセラシオン。発酵後、ステンレスタンクにて5ヶ月間の熟成。

🍇 ストーリー 🍇

ペヌンブラとは、ルーマニア語で「トワイライト(薄明り、黄昏時)」という意味。採れたての果実の輝きのような酸味の爽やかさと同時に、神秘的な微かなタンニンもあるというこのワインの二重性を表現。Mihaの大親友でミュージシャンでもある画家のガエル、墨汁を使って描きました。グレーのニュアンスがとても繊細に出ており、まるで小津安二郎の映画のようです。

🍷 テイastingコメント 🍷

赤い花のフローラルなアロマや、グリオット(サワーチェリー)やザクロなど爽やかな赤い果実味が広がります。徐々に、ピンクグレープフルーツやブラッドオレンジのような柑橘系の瑞々しくジューシーな果実味も感じられ、華やかながらも端正な仕上がり。