

Chupitos 2023

チュピト 2023



品種: ソーヴィニヨン・ブラン75%
カベルネ・フラン25%

タイプ: 赤

樹齢: 約20年

アルコール度数: 12.5%

土壌: 片麻岩とシスト

栽培/認証: ビオロジック栽培 / ナチュラル・エ・プログレ

収穫: 手摘み

酵母: 自然酵母

SO2: 無添加

発酵/熟成: 全房のままの葡萄を使用。ソーヴィニヨン・ブランはダイレクトプレス。そのジュースに全房のままのカベルネ・フランを入れ、6日間のマセラシオン。発酵後、9か月間の熟成。

🍇 ストーリー 🍇

「チュピト」とはスペイン語で、小さめのグラスで提供される食後酒を意味します。

🍷 テイスティングコメント 🍷

バラの花やハイビスカスなどのフローラルなアロマと、ピンクグレープフルーツやカンパリなどのほろ苦さ、ハーブの清涼感がエレガントに重なります。旨味の中に、わずかに香るクミンのようなオリエンタルなスパイス感と、凍頂烏龍茶のようなきめ細かいタンニンのある、エキゾチックな味わい。