

OSTARA 2024

オスタラ 2024



品種: グルナツシュ シラー サンソー

タイプ: 赤

樹齢: 20~25年

アルコール度数: 12.5%

土壌: 粘土石灰質、丸い小石

栽培: 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: シラーとグルナツシュは全房のままの葡萄と果汁を漬け込み、サンソーは10日間のマセラシオン。ステンレスタンクにて発酵後、ブレンドし、バリック樽にて一年間の熟成。

🍇 ストーリー 🍇

春に楽しんでもらいたいワインのため、昔のイースターにあたる春のお祭り「オスタラ」と名付けました。

🍷 テイastingコメント 🍷

ハイビスカスのような艶やかで芳醇なアロマに、レッドチェリーやアセロラなどの瑞々しい果実味。わずかにミントや草原の様な清涼感も加わり、豊富なミネラル感が旨味を引き立てます。繊細で明るい果実の心地よい余韻が長く楽しめます。