

# Tot Rosé 2022

## ト・ロゼ 2022



品種: パレリャーダ マカブー グルナッシュ・ブラン  
シュナン・ブラン テンプラニーリョ シラー

タイプ: ロゼ

アルコール度数: 11.5%

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

SO<sub>2</sub>: 無添加

発酵/熟成: 除梗したブドウを一日置いてから圧搾。  
発酵後、ステンレスタンクにて8ヶ月間熟成。

### 🍇 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(36歳)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astingコメント 🍷

淡いチェリーレッドの色調。

アセロラやプラムのようなさっぱりとした赤い果実味。

例年に比べ、酸とタンニンは穏やかな印象。口当たりは優しく、林檎のような爽やかな余韻。

喉越しがとても良く、アペリティフとしても良い味わいです。