

# OSTARA 2022

## オスタラ 2022



品種: グルナッシュ70% シラー30%

タイプ: 赤

樹齢: 15年

アルコール度数: 13.0%

土壌: 粘土石灰質、砂利

栽培: ビオロジック栽培

収穫: 手摘み

酵母: 自然酵母

SO2: 10mg/L 添加

発酵/熟成: 品種ごとに別々に醸造し、压榨後にブレンド。  
30%は全房のまま、70%はダイレクトプレス。  
ファイバータンクにて7~10日間醸し発酵後、  
8か月間フールドとアンフォラにて熟成。

### 🍇 ストーリー 🍇

初登場のキュヴェ。「アンコール！」と真逆のセパーージュであり、より長く熟成したもの。樽に「Printemps = 春」と書いていたが、Dard et Ribolに同名のキュヴェがすでにあるため、イースター祭の名前「ostara」と名付けた。

### 🍷 テイastingコメント 🍷

わずかにオレンジがかったチェリーレッド。

苺シロップやグレナデンなど甘美な赤い果実味。わずかにバニラエッセンスのようなニュアンス。

口当たりは丸く、しっとりとした質感。

ほどよい酸味が全体を引き締めており、艶やかで気品あふれるエレガントな味わい。