

Lo Perro 2022

ロ・ペッコ(ケルベロス) 2022



品種: グルナッシュ・ノワール100%
※シラーの搾り滓を追加

タイプ: 赤

アルコール度数: 13.5%

樹齢: 20年

土壌: 粘土石灰質

栽培/認証: ビオロジック栽培

収穫: 手摘み

酵母: 自然酵母

SO2: 無添加

発酵/熟成: ダイレクトプレス。ステンレスタンクにて発酵後、残糖16g残ったため、シラーの搾り滓を追加して浸した。ステンレスタンクにて1年、さらに古いバリックにて4か月間の熟成。

🍇 ストーリー 🍇

このキュヴェの名前は「ロペス」と「グラネロ」の短縮形からきている。これは自分のパートナーであるヴィクトリアの姓で、スペイン・アンダルシア出身の祖父母がセラーを2年間受け持ってくれた。スペイン語で「Lo Perro」は「犬」の意味。

🍷 テイastingコメント 🍷

フレッシュな苺やチェリーのシロップ漬け、サンザシ酒のようなオリエンタルな果実味に、リッチなダーズリンの芳香が溢れます。口に含むと、舌先に甘さは感じるものの、ピーチティーのような緻密なタンニンがあり、ドライな印象。ピンクグレープフルーツやタバコの葉のような余韻のある、複雑で落ち着いた味わいです。