

# Hop là 2021

## オップ・ラ 2021



品種: グルナッシュ50% シラー35%  
カリニャン15%

タイプ: 赤

樹齢: 50年

アルコール度数: 12.5%

土壌: 片麻岩

方向: 北向き

栽培: ビオロジック栽培

収穫: 手摘み

酵母: 自然酵母

SO2: 醸造中に0.8mg/L添加

発酵/熟成: 収穫した葡萄を房まるごと木製のタンクにてマセラシオンカルボニック。  
その間はピジャージュもルモンタージュもしない。

3分の2は木製タンク、残りはファイバータンクで8か月の熟成。

### 🍇 ストーリー 🍇

『オップ・ラ』とは『それ！』とか『はい！』という意味。  
このワインも、この掛け声のようにととても飲みやすく上品！

スパイスの利いた赤いフルーツが口いっぱいに広がり、とてもフレッシュ！潤し感100%なワイン。

### 🍷 テイスティングコメント 🍷

わずかに紫がかった赤色。

赤い花のアロマ、瑞々しいチェリー、クランベリーなどの赤い果実味が溢れるようです！  
さらに細かく挽いたブラックペッパーやシナモンなど緻密なスパイス感もあります。

ほどよい酸味があり、タンニンも溶け込んでいるのでスルスルと流れ込んでいきます。

抜栓翌日、さらに香りが増しました！