

Amb Amics 2021

アンブ・アミクス 2021



品種: シラー50% グルナッシュ50%
タイプ: 赤
樹齢: 30年
アルコール度数: 13.5%
土壌: シスト
栽培: 有機栽培
収穫: 手摘み
酵母: 自然酵母
SO2: 7mg/L 添加

発酵/熟成: 収穫した葡萄を全て同じタンクにて房まるごと低い温度で10日間のマセラシオンカルボニック。さらにその後、同じステンレスタンクにて8か月間の熟成。

🍇 ストーリー 🍇

「アンブアミクス」とはカタルーニャ語で「友と共に」という意味。友のお陰でワインが造れている！友の支えがなければ何もかもが不可能だった！という気持ちがキュヴェに込められている。

いつでも気軽に飲める明るい味わいのワインで、ぜひ友人達とワイワイ騒ぎながら楽しく飲んで下さい！

🍷 テイastingコメント 🍷

鮮やかなチェリーレッド。

ハイビスカスのような明るいアロマや、スモモ、アメリカンチェリーなどの赤い果実味。

シナモンなどのスパイスに、チェリーボンボンやグレナデンシロップのような甘いニュアンス。

酸とタンニンは溶け込んでおり、とても丸い口当たり。やさしい旨味がじんわりと舌に広がります。

ピンクグレープフルーツのような爽やかなで心地よいほろ苦さの余韻が全体を引き締めており、とても良いバランスの味わいです！