

# Pepe el Tinto 2021

## ペペ・エル・ティント 2021



- 品種: シラー100%
- タイプ: 赤
- 樹齢: 30年
- アルコール度数: 12.5%
- 土壌: 粘土石灰岩
- 栽培/認証: ビオロジック栽培
- 収穫: 手摘み
- 酵母: 自然酵母
- SO2: SO2無添加
- 発酵/熟成: ステンレスタックを用いて、除梗した葡萄をダイレクトプレスした後に2週間の発酵・熟成。

### 🍇 ストーリー 🍇

「ペペ」=フランス語で「おじいちゃん」、「ティント」=スペイン語で「赤」の意味。キュヴェの名前は、フランスで働くためにやってきたスペイン人移民にちなんだもの。

### 🍷 テイスティングコメント 🍷

濃い目の紫。  
カシス、ブラックベリーなどの瑞々しい果実味。スミレや黒コショウなどのスパイシーさも感じられます。  
タンニンがとてもきめ細かく、とても滑らかな口当たり。フレッシュな酸とビターチョコレートのようなほろ苦い甘さを感じるような余韻。  
抜栓直後は還元的なニュアンスがある場合がありますが、スワリングするとすぐに落ち着いてきます。ほどよくナチュラルのある、優しい味わいの赤ワインです。