


Umineko Jozo Technical Data

| | | | | |
|----------|--|-----|-------|---|
| ワイン名 | Pim Pam ピンパン | | | 2022 |
| 生産者 | ビニェス・シングラス | | |  |
| 原産地呼称 | ペネデス地区 | | | |
| 国・地区 | スペイン カタルーニャ州 | | | |
| 栽培 | オーガニック | 樹 齢 | 平均50年 | |
| 土 壤 | 粘土-石灰質土壌 | | | |
| ぶどう品種 | チャレロ&マカベオ85%、マルバシア・デ・シツチェス、パレリヤーダ、ガルナチャ・ブランカ、スモイ・ブランで15% | | | |
| 度 数 | 11.65% | 入り数 | 6本 | ウミネコード VS01 EANコード なし |
| 収 穫 | 手摘み | | | |
| 醸し・発酵 | プレス後、ステンレススチールタンクにて野生酵母発酵。 | | | |
| 熟 成 | ステンレススチールタンクにて一定期間。無清澄・無濾過・SO無添加で瓶詰め。 | | | |
| 名前の由来 | 「ピンパン」はどんどん、てきぱき、などの意味で、あつという間に飲んでしまうようなワインだから、というネーミングです。 | | | |
| その他 | 培養酵母も樽も酸化防止剤も使わず、ただぶどう果汁を発酵させただけ！というコンセプトのワインです。 | | | |
| テイasting | やや発泡が見られるグリーンで明るい淡黄色。八朔などの爽やかな柑橘、シナゴールドのような黄色のリンゴ、スイカズラ、ミネラルのニュアンス。ほのかな発泡も感じるフレッシュな口当たりで、アプリコット、リンゴ等の果実にフレッシュで軽快な酸、鼻に抜ける花の香りが心地よい。 | | | |
| 税別参考上代 | ¥3,900 | | | |

Umineko Jozo Technical Data

| | | | | |
|----------|---|-----|-------|---|
| ワイン名 | Pim Pam Pink ピンパン ピンク | | | 2023 |
| 生産者 | ビニェス・シングラス | | |  |
| 原産地呼称 | ペネデス地区 | | | |
| 国・地区 | スペイン カタルーニャ州 | | | |
| 栽培 | オーガニック | 樹 齢 | 平均50年 | |
| 土 壤 | 粘土-石灰質土壌 | | | |
| ぶどう品種 | チャレロ、マカベオ、マルバシア・デ・シツチェス、パレリヤーダ、ガルナチャ・ブランカ、スモイ・ブラン、スモイ・ネグロ | | | |
| 度 数 | 11.0% | 入り数 | 6本 | ウミネコード VS01 EANコード なし |
| 収 穫 | 手摘み | | | |
| 醸し・発酵 | ピンパン（白）の発酵中に、4日間マセレーションしたスモイ・ネグロのモストを加える。 | | | |
| 熟 成 | ステンレススチールタンクにて約8ヶ月間熟成。無清澄・無濾過・SO2無添加で瓶詰め。生産量1862本。 | | | |
| 名前の由来 | 「ピンパン」はどんどん、てきぱき、などの意味で、あつという間に飲んでしまうようなワインなので。 | | | |
| その他 | 培養酵母も樽も酸化防止剤も使わず、ただぶどう果汁を発酵させただけ！というコンセプトのワインです。 | | | |
| テイasting | やや発泡した明るいサーモンピンク色。ピンクグレープフルーツや、ほのかなアセロラのニュアンス、火打石のようなミネラルを感じる。ほのかな発泡のフレッシュな口当たりで、ピンクグレープフルーツやプラム等の果実味、チャーミングな酸とほろ苦さがアクセントとなり、ミネラルの余韻。 | | | |
| 税別参考上代 | ¥3,900 | | | |