



スペイン/リオハ



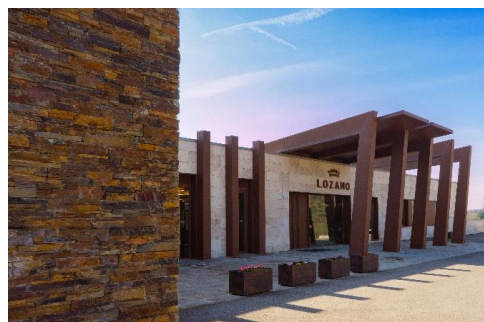
4代目リオハっ子 LOZANO ボデガス・ロサノ

リオハのお宝ワイン、掘り当てました。

そのクオリティに、一同びっくり。

ワイナリー:ボデガス・ロサノ

ロサノ家は1853年からワイン造りを始め、現在4代目になる、家族経営のエステートワイナリーです。スペインの北、リオハ・アラベサにワイナリーを置き、コストパフォーマンスが極めて高いワインを造り続けています。特にこのワインにかかる情熱は高く、リオハの本質を失うことなく、最も伝統的な方法で特別なワインを造ることを目的としたロサノ家の一大プロジェクトなのです。彼らのワイン造りは極めて丁寧で、その仕事ぶりははっきりとワインに表現されています。ヴィンヤード周辺は山脈に囲まれており、その山々の絶景を楽しむ事ができます。そしてその美しい景観を守り続ける為、近年は在来樹の植林活動も行っています。



日照量
3000時間/年



海拔
742m



栽培
2.778本/ha



降水量
400ML/年

特に2015VTはフレッシュさとエレガンス、そして熟成への顕著な適性が最も傑出したVTとして、リオハでは「超優良年」として評価されています。全てのサイクルを通して、害虫や重要な病気がなく、ブドウ畑の優れた生育状況と衛生状態に恵まれた天候は、ブドウ畑で正しい熟成バランスに到達することを可能にしています。

クオリティのヒミツ

赤ワインを造る際に最も重要なプロセスは、その果皮から香りや色、味わいの元となる成分をどのくらい抽出できるかによります。ボデガス・ロサノではアルコール主発酵前のコールドマセラシオンに4日、ポンピングオーバーをしながらの主発酵9日、その後ポスト-マセラシオンを5日するという徹底ぶり。さらに新樽を含む225Lのオーク樽にて12か月〜14か月間熟成をしてもオーク香に負けない果実味のパワーには驚かされます。

モンテス・デ・レサ クリアンサ D0Ca リオハ テンプラニーリョ 2015

【W金賞】
ベリンジャーワイ
ントロフィー2020 &
アメリカンワード
【ジェームス・サック
リン】90ポイント
【ギア・ベニン】
90ポイント



- ・ブドウ品種: テンプラニーリョ100% <赤・フルボディ> ・土壌: 粘土、石灰質 ・平均樹齢30年
- ・収穫: 手摘み ・醗酵: ステンレス・タンク(MLF有り) ・アルコール度数14%
- ・熟成: 2か月のステンレススチールタンク熟成後、12〜14か月オーク樽熟成(225L/アメリカン&フレンチバリック/新樽比率25%) ・瓶熟成: 約6ヶ月 ・畑総面積12ha

<おすすめのお料理> お肉のシチュー、パエリア。ワイナリーのおすすめはエンブティードという、スペイン語での生ハムやチョリソー、ブラッドソーセージ。

<コメント> アメリカンチェリーを思わせるトーンが溶け込んだような、輝きのあるガーネット色。フローラルなアロマやザクロ、プラムを思い起こさせる香りに加えて、樽由来のシナモンのような香ばしさやリコリスの甘くスパイシーなニュアンス。コクのある果実味は味わい深く、きめ細やかなタンニンと良いストラクチャーを持つ。余韻も長く飲みごたえのある味わいです。

名前の由来: モンテスは山を意味し、レサはワイナリーのある小さな村です。ワイナリーとそのブドウ畑を包み込む周囲の環境と山脈を表しています。(左下図)



商品名	色・味わい	容量・入数	希望小売	JAN / パーコード	品番
モンテス・デ・レサ クリアンサ2015	赤・フルボディ	750mlx12入	¥1,600	49931995 61871	W56165

(注)掲載しております価格は、全て税抜きです。(注)通常配送ロット

マルカイコーポレーション(株) ワイン課

(問合せ先) 大阪本社 TEL:06-6443-2071 東京営業所 TEL:03-6859-1810