コンパニーア・デ・ビニェードス・イベリアン

自社農園のワイン

企業紹介・テクニカルシート

2024年度版

ギャラリー

ビーニャス・デル・ハロ

ワイナリー

ビーニャス・デル・ハロは、当社が最初に立ち上げたワイナリーです。立ち上げるにあたり、バジャドリード県ペスケラ・デ・ドゥエロで名の知れた場所にある、リベラ・デル・ドゥエロの最良の農園の一つを選びました。ドゥエロ川から1キロの右岸に位置し、ワイナリーの名になっている「ハロ」(茂み)と呼ばれる樹齢100年以上のコナラの小さな森に囲まれています。ハロは、ワインの品質と土地の理念を完璧に表現したワイナリーで、厳格な品質管理に沿って、様々な工程からなるワイン造りと熟成が行われています。リベラの「ミジャ・デ・オロ」と呼ばれる地区にあり、デエサ・デ・ロス・カノニゴスやアシエンダ・モナステリオなど、著名なワイナリーと隣接しています。

農園

フィンカ・エル・キニョンの土地の65ヘクタールのうち、50ヘクタールをブドウ畑が占めます。そのうちの44ヘクタールに最も多く植えられているのがテンプラニーリョ品種で、残りの2.5ヘクタールにメルロー品種、さらに2.5ヘクタールにカベルネ・ソーヴィニョン品種、1ヘクタールに土着の白品種アルビーリョ・マヨールを植えています。標高差が745～800メートルある南向きの斜面に位置し、そこにワイナリーがあります。農園は、ドゥエロ川の流れで形成された3つの段丘を通るように広がり、高地と沃野を結んでいます。畑の傾斜も向きも異なることから、ブドウ栽培が複雑で難しいながらも、個性が強いワイン造りに適しています。

収穫とワイン造り

収穫は手作業で行い、熟練の収穫人たちがそれぞれ15キロの箱にブドウを入れていきます。畑でブドウを選別するだけでなく、最適な熟度に達する時期に合わせて農園と区画ごとに収穫します。それぞれの農園と区画のブドウを使用したワインのロットに応じて、すべての製造工程を区別して造ります。フレンチオークの樽で熟成させます。ブドウの出所別に分けたワインを定期的にテイスティングし、官能評価に基づいて熟成度を決めます。熟成が完了すると、該当する銘柄の品質に応じてワインを選別してボトリングし、ワイン棚で瓶内熟成が終わります。

JARO

Jaros

カル・グラウのワイナリーとブドウ畑

ワイナリー
カル・グラウのワイナリーとブドウ畑は、DOQプリオラートの自社農園を活用して、小さなワイナリーを発展させたいという想いから生まれました。

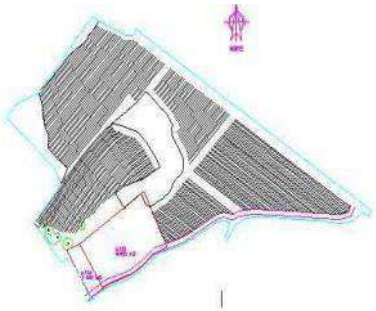
農園
農園はタラゴナ県モラルにあり、40ヘクタールのうち、22ヘクタールをブドウ畑が占めています。標高が最も高い区域が最も痩せており、プリオラートの地質学的特徴をなし、ワインにミネラル感をもたらすこの岩盤土壌では、リコレッリャ（粘板岩）が表層に最も近いため、適した栽培技術を開発できるように、非常に厳格な要素が必要になります。緩やかな高低差と中程度の高低差がある険しい山岳地帯ということから、さほど険しくない地域の等高線を活かして、小さな段丘をまとめて植栽するという設計を考えました。主に栽培している品種はガルナッチャとカリニェナまたはサムソですが、最も普及しているその他の品種や、最近この地域に取り入れられたカベルネ、メルローやシラーと組み合わせています。

収穫とワイン造り
ブドウのロットと品種に応じて、最適な熟度に達した時に収穫します。手作業で行って15キロの箱にブドウを入れ、ワイナリーに運んでワインを造ります。ワイナリーの理念は、それぞれのロットのブドウを徹底的に研究することであり、ワインの種類とブドウの出所を関連づけられるように、小さなタンクに分けて製造します。その後、種類別に分けて地下のセラーに運ばれたワインは、試飲して最終的なアッサンブラージュを決定するフレンチオークの樽で熟成させ、銘柄ごとに瓶詰めします。

ヤソのブドウ畑
（D.O. トロ）

ワイナリー
原産地呼称D.O. トロには、サモラ県モラレス・デ・トロに非常に近い場所に「ヤソ農園」（Finca YASO）を所有しています。現在は同地域の某ワイナリーと借地契約を結んでおり、コンパニーア・デ・ビニェードス・イベリアンの技術チームがワイン造りを行っています。また、エル・ペゴとバルデフィンハスにも非常に古いブドウ畑を所有しており、そこのブドウから「マッテリア」と呼ばれる最も高品質なワインが生まれます。

農園
畑は5ヘクタールあり、樹齢は12年です。樹液がうまく流れるように垣根仕立てを採用しており、ティンタ・デ・トロ（テンプラニーリョ）品種を栽培しています。土壌の深さは1.5メートル以上あり、斜面も低い場所（1%以下）から中程度（2～8%）まで様々で、大半が北向きです。表層には、長年にわたる堆積物の石が少し含まれています。砂質土壌の区画は少なく、主に粘土質の土壌が占めています。トロの地域の典型的な暗い黄土色で、有機物が豊富です。塩分は含まれておらず、活性石灰岩の比率が非常に低く、保水性が高いことから、外から水を取り入れる必要がありません。



収穫とワイン造り
毎年、ブドウが最適な熟度に達した時に手作業で収穫します。年度とブドウの特徴で異なりますが、3,000～15,000キロのブドウをタンクに移し、10～35日間の果皮浸漬を施します。マロラクティック発酵の後はフレンチオークの樽で4～28か月間かけて熟成を仕上げますが、その間は必ず試飲をしながら熟成度を決定します。

テクニカルシート

www.vinosiberian.com

VIÑAS del JARO
PESQUERA DE DUERO

BODEGAS VIÑEDOS
CAL GRAU

YASO
MATTERIA
VIÑAS VIEJAS

VIÑAS del JARO
PESQUERA DE DUERO

D.O. リベラ・デル・ドゥエロ

www.vinosiberian.com

Jaros
ROBLE

ワイナリー

ワイナリーとブドウ畑はドゥエロ川から1キロのところにあり、5種類のワインを造っています。28の区域に広がる49ヘクタールの畑では様々な品種を栽培し、土壌の種類、畑の向きも標高も異なります。ペスケラ・デ・ドゥエロの端にある農園は、コナラの木々と低木に囲まれています。

ブドウ畑

ハロス・ロブレの畑は、敷地内で最も低い場所にあります。北は丘に守られ、南はドゥエロ川に面しています。粘土と石灰岩を含む砂質土壌。樹齢は23年。垣根仕立て。テンプラニーリョ品種とティント・フィノ品種100%。

醸造家

ベアトリス・アランス（Beatriz Arranz）

ワイン

ティント・フィノ（テンプラニーリョ）の単一品種。ステンレスタンクで発酵させ、ブドウの皮と一緒に17日間マセラシオンを施します。フレンチオークとアメリカンオークの300リットルの樽で最低4か月間熟成させます。

テイスティングの特徴

紫色の輝きを帯びた濃い赤紫色。
酸味のあるイチゴを思わせる赤い果実の豊かな香り、爽やかなバルサミコ酢と優しいバニラの甘い香りに包まれた黒甘草の香り。
口当たりはドライでまろやかで、チェリーを思わせる果実味と軽いトースト香、スモーク香と炭のノートが心地よく持続し、スモーク香の長い余韻が続きます。

VIÑAS del JARO
PESQUERA DE DUERO

D.O. リベラ・デル・ドゥエロ

IBERIAN COMPAÑÍA DE VIÑEDOS

Jaros

ワイナリー

ワイナリーとブドウ畑はドゥエロ川から 1キロのところにあり、5種類のワインを造っています。28の区域に広がる49ヘクタールの畑では様々な品種を栽培し、土壌の種類、畑の向きも標高も異なります。ペスケラ・デ・ドゥエロの端にある農園は、コナラの木々と低木に囲まれています。

ブドウ畑

ハロスの畑は、標高 750mの土地の中央部と上部にあります。 北は丘に守られ、南はドゥエロ川に面しています。少量の粘土と豊富な石灰岩を含む砂質土壌。 樹齢は22年。垣根仕立て。テンプラニーリョ品種とティント・フィノ品種 100%。

醸造家

ベアトリス・アランス（ Beatriz Arranz）

ワイン

ティント・フィノ（テンプラニーリョ）の単一品種。ステンレスタンクで発酵させ、ブドウの皮と一緒に17日間マセラシオンを施します 。 300リットルのフレンチオークとアメリカンオークの樽で最低18か月間熟成させてから、さらに 2年間寝かせます。

テイスティングの特徴

果実の深み、土壌の性質、農園の非常に豊かな果実の特徴を表現し、メントール香とバルサミコ酢の優しいノートとカカオに包まれた熟したチェリーを思わせるワイン。 15年以上熟成できるポテンシャルがあります。

www.vinosiberian.com

VIÑAS del JARO
PESQUERA DE DUERO

D.O. リベラ・デル・ドゥエロ

Jaros
ALBILLO MAYOR
GRAN VINO BLANCO FERMENTADO EN BARRICA

ワイナリー	ワイナリーとブドウ畑はドゥエロ川から3キロのところにあり、5種類のワインを造っています。28の区域に広がる49ヘクタールの畑では様々な品種を栽培し、土壌の種類、畑の向きも標高も異なります。ペスケラ・デ・ドゥエロの端にある農園は、コナラの木々と低木に囲まれています。
ブドウ畑	少量の粘土と石灰岩を含む砂質土壌で、南向きの畑。 1.6ヘクタールある 1区画のみのブドウを使用した少量生産。
醸造家	ベアトリス・アランス（Beatriz Arranz）
ワイン	アルビーリョ・マヨール 100%の単一品種。2021年9月の最後の週に収穫。 300リットルのフレンチオークの新樽で発酵させ、 11か月の熟成期間に定期的にバトナージュを行って澱との接触を促します。
テイスティングの特徴	樽熟成のハロス・アルビーリョ・マヨールは、透明感のある鮮やかな麦わら色です。焼きたてのフレンチクロワッサンの甘い香りが広がり、オレンジの砂糖漬けのパネトーネとスモーク香、ココナッツやパイナップルを思わせるほのかなトロピカル香とドライアプリコットの香りが織りなします。コクがあり、滑らかな口当たりで、バランスの取れた酸味。すぐにヘーゼルナッツやアーモンドのようなドライフルーツの味わい、スモーク香とトフィーの甘い香りが広がりつつ、パイナップルや柑橘類の特徴が爽やかなアクセントを加えます。フィニッシュは、アーモンドリキュールの長い余韻が続きます。

www.vinosiberian.com

VIÑAS del JARO
PESQUERA DE DUERO

D.O. リベラ・デル・ドゥエロ

IBERIAN
COMPAÑIA DE VIÑEDOS

CHAFANDÍN

ワイナリー	ワイナリーとブドウ畑はドゥエロ川から 1キロのところにあり、5種類のワインを造っています。 28の区域に広がる49ヘクタールの畑では様々な品種を栽培し、土壌の種類、畑の向きも標高も異なります。ペスケラ・デ・ドゥエロの端にある農園は、コナラの木々と低木に囲まれています。
ブドウ畑	石が非常に多く、痩せた土壌のパゴ・チャファンディンで栽培する樹齢50年以上のブドウを使用。上質のブドウ作りに最適な南向き。
醸造家	ベアトリス・アランス（ Beatriz Arranz）
ワイン	ティント・フィノ（テンプラニーリョ）品種を100%使用。皮と一緒に28日間マセラシオンを施し、300リットルのフレンチオークの新樽で最低21か月間熟成させます。11,328本の限定生産。
テイスティングの特徴	深みがあり、美しく透明感のあるガーネットレッド色。初めにチェリーのキャラメル、クリーム、ブラックベリーのパイ、タイムやフェンネルのような低木地に広がるハーブの香りが感じられ、ナツメグやメントールの香りとともに繊細な香水の香りが広がります。トフィーを思わせる上品でクリーミーな口当たりから、お菓子の甘い風味と様々な風味を思わせるオイリーな味わいへと移ります。チェリーが感じられるようになり、キルシュ（チェリーのリキュール）の香りへと変わります。味わえば味わうほど新しい印象が生まれるワインです。

www.vinosiberian.com

VIÑAS del JARO
PESQUERA DE DUERO

D.O. リベラ・デル・ドゥエロ

IBERIAN COMPAÑÍA DE VIÑEDOS

JAMESSUCKLING.COM

92 PTS. JAMESSUCKLING.COM

SED de CANÁ

ワイナリー

ワイナリーとブドウ畑はドゥエロ川から1キロのところにあり、5種類のワインを造っています。28の区域に広がる49ヘクタールの畑では様々な品種を栽培し、土壌の種類、畑の向きも標高も異なります。ペスケラ・デ・ドゥエロの端にある農園は、コナラの木々と低木に囲まれています。

ブドウ畑

石が非常に多く、痩せた土壌のパゴ・チャファンディンで栽培する樹齢50年以上のブドウを使用。上質のブドウ作りに最適な南向き。無灌漑

醸造家

ベアトリス・アランス（ Beatriz Arranz）

ワイン

パゴ・チャファンディンの最も高い区域にある樹齢50年以上のブドウで造ります。1株あたりの生産量は1Kg以下です。漿果は非常に小さく、素晴らしい味わいがあります。ワインが出来上がり、樽のテイスティングを行うと、表現できないほど感動的で様々な感覚が生まれます。その瞬間に、この「Sed de Caná」（セ・デ・カナ）を瓶詰める時がきたことを実感します。通常、300リットルの樽を6～8樽厳選します。瓶詰めする前に約24か月間樽内熟成を行い、専用の小さなセメントタンクでさらに12か月間寝かせます。熟成のポテンシャルが非常に高く、保存状態が良ければ50年間はさらに品質が高くなります。

テイスティングの特徴

深みのあるガーネット色。表現力が高く、複雑で変化に富んだ香りが広がります。軽くエアレーションを行うと、スグリや桑の実のような熟した黒果実、チェリーリキュール、粒状のブラックペッパー、ナツメグ、バルサミコ酢、タイム、フェンネルの筋、ストロベリーとキャラメルのキャンデーの特徴がはっきりと現れます。口当たりは優しく、バランスの良さと滑らかさの中でタンニンが感じられます。そこからミネラル感、甘草、ドライアプリコット、アーモンドとチョコレートリキュールのノートが広がります。フィニッシュは、カカオ、コーヒーと黒甘草を思わせる上品な余韻が長く続きます。
時間とともに、ワインを味わいたいと思わせる新しい感覚が生まれます。

D.O. ルエダ

JAMESSUCKLING.COM

90 PTS.
JAMESSUCKLING.COM

VALDEJAROS

ワイナリー

コンパニーア・デ・ビニェードス・イベリアンはD.O. ルエダでプロジェクトを継続するにあたり、専門チームが借地で管理する単一品種ベルデホを100%使用した白ワイン、「バルデハロス」を生産しています。現在、コンパニーア・デ・ビニェードス・イベリアンで求められる非常に厳格な品質基準に沿ってワインを造れる最新技術を備えた、同地域のワイナリーと提携して行っています。

ブドウ畑

バルデハロスの樹齢は40～120年で、地中深くに植えて栽培し、厳選したベルデホ品種を100%使用して造ります。ドゥエロ川近くの石が多い沖積土壌の段丘地で栽培しており、豊富なカルシウムとマグネシウムから毎年非常に個性的な特徴が生まれます。バルデハロスを通して、スペイン北西部の高品質な白ワインの生産地として最も名高い地域の個性を表現することを目指しています。

醸造家

ベアトリス・アランス（ Beatriz Arranz）

収穫とワイン造り

気温が下がる夜に収穫することで、酸化を最大限に抑え、風味の特徴を保ちながらポテンシャルを引き出し、アルコール度数と酸度の完璧なバランスを取ります。優しくプレスし15～17度で発酵させます。発酵が終わると、良質な澱でシュールリーを行うことで、瓶詰めするまでにコクがあり、複雑なアロマが広がるワインに仕上がります。

テイスティングの特徴

透明感のある鮮やかな色。メタリックと緑色を帯びた明るい麦わら色。

最初はタイム、フェンネルやアニスの濃厚な香りがはっきりと感じられ、ハナモモや洋梨のような白い果実のノートへと変わり、グレープフルーツ、パイナップルや花の甘い香りも感じられます。

爽やかでコクのある口当たり。絶妙な酸味が核果や、柑橘類やオレンジピールの香りを引き立て、低木地に広がるハーブの長くて心地よい余韻がもう一杯へと導きます。

VIÑEDOS DE
YASO

D.O. トロ

YASO

ワイナリー

サモラ県モラレス・デ・トロに非常に近い場所に5ヘクタールのヤソ農園を所有し、この地域に適したティンタ・デ・トロ品種と、テンプラニーリョのクローン品種を栽培しています。「マッテリア」用のブドウを栽培しているエル・ペゴとバルデフィンハスにも古いブドウ畑を所有しています。

ブドウ畑

ブドウの樹齢は20年以上。石を含む砂質土壌と粘土質土壌で、畑の向きも異なります。

醸造家

ベアトリス・アランス（ Beatriz Arranz）

ワイン

ヤソ農園では、長年にわたりブドウ栽培が行われてきたこの土地では現代的なワインを造っています。ティンタ・デ・トロ品種を100%使用し、フレンチオークの新樽で4か月間寝かせます。

テイスティングの特徴

チェリーを思わせるフルーティーな香りに加え、サワーチェリーのジャムのような感覚、スミレの花や低木のノートもあります。口に含むと非常に心地よく、フルーティーで爽やかさが感じられ、コクと甘味が広がります。森の果実、甘草やアニスの濃厚な香りが感じられます。

www.vinosiberian.com

VIÑEDOS DE
YASO
D.O. トロ

YASO
FLOR DE MATTERIA

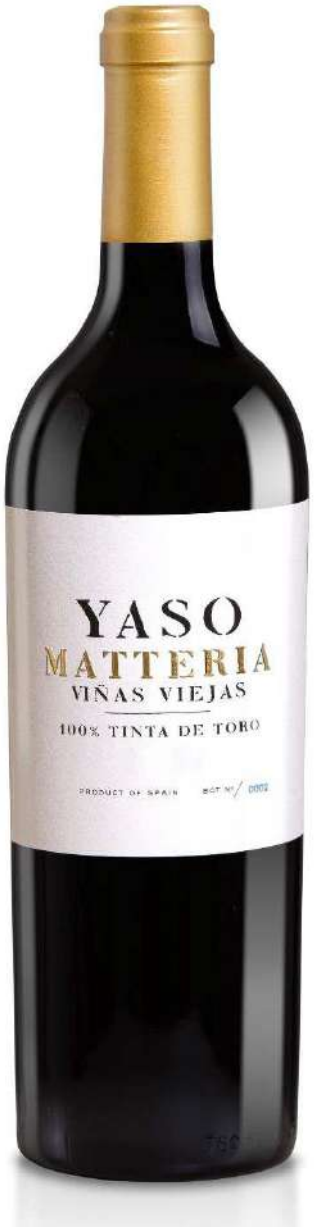
ワイナリー	サモラ県モラレス・デ・トロに非常に近い場所に5ヘクタールのヤソ農園を所有し、この地域に適したティンタ・デ・トロ品種と、テンプラニーリョのクローン品種を栽培しています。「マッテリア」用のブドウを栽培しているエル・ペゴとバルデフィンハスにも古いブドウ畑を所有しています。
ブドウ畑	樹齢40～60年で、灌漑せずに地中深くに植えます。エル・ペゴとバルデフィンハスにある、小石を多く含む砂質土壌。
醸造家	アルバロ・トリゲロス (Álvaro Trigueros)
ワイン	エル・ペゴとバルデフィンハスの古い畑で厳選したブドウで造ります。毎年、最初のワイン（マッテリア）に使用する少量のみの樽と、表現豊かなワイン用の樽を選び、残りの樽はフロール・デ・マッテリアに使用します。300リットルのフレンチオークの樽でティンタ・デ・トロ100%を4か月間熟成させます。
テイスティングの特徴	メントール香り、ハーブの香り、土とミネラル感が織りなし、ティンタ・デ・トロのフルーティーさが非常にはっきりと感じられます。口の中では調和の良さ、非常に豊かな表現力と甘いタンニンが感じられ、絶妙な酸味が広がり、心地よい余韻が続きます。

www.vinosiberian.com

VIÑEDOS DE
YASO

D.O. トロ

YASO
MATTERIA
VIÑAS VIEJAS



ワイナリー	サモラ県モラレス・デ・トロに非常に近い場所に5ヘクタールのヤソ農園を所有し、この地域に適したティンタ・デ・トロ品種と、テンプラニーリョのクローン品種を栽培しています。「マッテリア」用のブドウを栽培しているエル・ペゴとバルデフィンハスにも古いブドウ畑を所有しています。
ブドウ畑	樹齢40～60年のティンタ・デ・トロ品種で、灌漑せずに地中深くに植えます。エル・ペゴとバルデフィンハスにある、小石を含む非常に痩せた土壌。
醸造家	アルバロ・トリゲロス (Álvaro Trigueros)
ワイン	D.O. トロの中で最良の畑と区画のブドウから生まれるヤソ・マッテリア・ビーニャス・ビエハスは、15年にわたる研究、理想の追求と数回の醸造による成果です。このプロジェクトは、エル・ペゴとバルデフィンハスの非常に古いブドウをベースとし、5回の醸造を経て、2024年のヴィンテージで最終的な形となりました。300リットルのフレンチオークの樽でティンタ・デ・トロ100%を21か月間熟成させます。8,931本のボトルには番号が記載されています。
テイスティングの特徴	コクとストラクチャーが感じられるワインでありながらも、非常に繊細でバランスが取れています。黒い果実、小石をベースとしたミネラル感、メントール、クリーミーなトーストの濃厚な香りが広がり、スミレのノートがフェミニンなタッチを添えます。良質なブドウの甘味、フルーティーさと力強さが口の中に広がり、余韻が長く続きます。

www.vinosiberian.com

BODEGAS VIÑEDOS
CAL GRAU

D.O.Q.プリオラート

LA PETITE AGNÈS

ワイナリー

アル・ジョアルに所在するワイナリー「カル・グラウ」は、山、オリーブとアーモンドの木々と低木に囲まれた42ヘクタールの農園にあります。ブドウ畑は、標高、土壌の性質、ブドウの品種と畑の向きに応じて分けられています。

ブドウ畑

畑は22ヘクタールあります。粘板岩を多く含み、起伏が異なる段丘地でブドウを栽培しています。主な品種はガルナッチャとカリニェナです。

醸造家

フランセスク・ヴェルネ (Francesc Vernet)

ワイン

ガルナッチャ品種50%とカリニェナ品種50%のブレンドで、アロマとフルーティーさをより追求しており、この地域の典型的な特徴が表れています。上品な口当たりで、飲みやすいワインです。皮と一緒に17日間マセラシオンを施し、フレンチオークの樽で最低4か月間熟成させます。ワインの名称「アニェス」は、約40年前に当社の農園をよく訪れ、散歩しながら香り豊かなハーブや薬効のあるハーブを採取していた、小柄の老婦人にちなみます。

テイスティングの特徴

ラ・プティット・アニェスは、非常に爽やかで上品な香りの中にほのかなミネラルが感じられます。地中海の森の典型的な乾燥ハーブのノートがプリオラートの風景を見事に表現し、親しみを感じさせながらも個性を失うことがありません。様々な香りと味のバランスが絶妙に取れており、口の中では黒果実や甘草を思わせる香りと、溌溂とした香り豊かな酸味が広がります。

BODEGAS VIÑEDOS
CAL GRAU

D.O.Q.プリオラート

IBERIAN
COMPAÑÍA DE VIÑEDOS

JAMESSUCKLING.COM

92 PTS.
JAMESSUCKLING.COM

www.vinosiberian.com

CLOS BADACELI

ワイナリー	アル・ジョアルに所在するワイナリー「カル・グラウ」は、山、オリーブとアーモンドの木々と低木に囲まれた42ヘクタールの農園にあります。ブドウ畑は、標高、土壌の性質、ブドウの品種と畑の向きに応じて分けられています。
ブドウ畑	畑は22ヘクタールあります。このワインは、樹齢20年の木々が広がる農園のブドウから造ります。粘板岩を多く含み、起伏が異なる段丘地でブドウを栽培しています。
醸造家	フランセスク・ヴェルネ (Francesc Vernet)
ワイン	ワインの名称は、ワイナリーの前にそびえ、霜害と激しい天候から畑を守るバダセリ山にちなみます。ガルナッチャ品種（60%）とサムソ品種（40%）を別々に醸造したブレンドです。皮と一緒に27日間マセラシオンを施します。ステンレスタンクでアルコール発酵を行い、フレンチオークの樽で14か月間熟成させます。14,514本のシリアルナンバー付きの限定版です。
テイスティングの特徴	クロ・バダセリは、プリオラートの独特な特徴が全面に表れ、繊細さと複雑さを合わせたワインです。濃厚な香りで、スモモやビルベリーのような黒い野生の果実のノートが感じられ、焙煎、香辛料やスギを思わせる木樽による熟成香が加わります。甘味と凝縮感が口の中に広がり、爽やかなフィニッシュが長く続きます。

BODEGAS VIÑEDOS
CAL GRAU

D.O.Q.プリオラート

IBERIAN
COMPAÑÍA DE VIÑEDOS

CLOS BADACELI

JAMESSUCKLING.COM

93 PTS.
JAMESSUCKLING.COM

ワイナリー

アル・ジョアルに所在するワイナリー「カル・グラウ」は、山、オリーブとアーモンドの木々と低木に囲まれた42ヘクタールの農園にあります。ブドウ畑は、標高、土壌の性質、ブドウの品種と畑の向きに応じて分けられています。

ブドウ畑

アル・ジョアルとタラゴナにあるソラナ・デ・カル・グラウの農園のブドウのみを使用。起伏に富んだアル・フィゲラル地区の様々な区画のブドウから造ることで、非常に複雑な特徴がもたらされ、毎年変化に富んだワインが生まれます。

醸造家

フランセスク・ヴェルネ (Francesc Vernet)

ワイン

美味しい赤い果実というプリオラートのガルナッチャ品種の特徴と、ブドウ畑がある場所のリコレッリャ（粘板岩）の土壌からもたらされる典型的なミネラルの特徴が見事に合わさったワインです。皮と一緒に27日間マセラシオンを施します。2つの小さなステンレスタンクで皮と一緒に29日間発酵させ、フレンチオークの新樽とほぼ新しい樽で14か月間熟成させます。シリアルナンバー付きの4,151本限定版です。

テイスティングの特徴

深いガーネット色を帯びたチェリーレッド色。粘板岩の土壌に多く含まれる鉄由来のミネラル感から、野生の赤い果実のノートまで、様々な香りが広がります。ミント、香り豊かなハーブ、葉っぱ、土と風化した岩のノートが感じられます。口の中では、ビルベリーや小さなイチゴなど、小さな森の熟した果実の爽やかな風味が広がり、樽熟成によるほのかなトースト香と焙煎香が感じられます。見事な酸味が、口に含んでから最後の余韻までワインの特徴を引き立てます。熟成のポテンシャルが非常に高く、プリオラートを象徴するミネラルと、地中海を思わせる香りが特徴です。

www.vinosiberian.com

BODEGAS VIÑEDOS
CAL GRAU

D.O.Q.プリオラート

IBERIAN COMPAÑÍA DE VIÑEDOS

JAMESSUCKLING.COM

92 PTS. JAMESSUCKLING.COM

LES ONES

ワイナリー

アル・ジョアルに所 在するワイナリー「カル・グラウ」は、山、オリーブとアーモンドの木々と低木に囲まれた42ヘクタールの農園にあります。ブドウ畑は、標高、土壌の性質、ブドウの品種と畑の向きに応じて分けられています。

ブドウ畑

2.4ヘクタールにわたり、樹齢55～60年のサムソ（カリニェナ）品種を栽培する2つの小さな区画のブドウを使用。

醸造家

フランセスク・ヴェルネ (Francesc Vernet)

ワイン

2,984本という非常に限られた生産量で、ボトルには番号が記載されています。このワイン造りで目指すところは、リコレッリャ（粘板岩）由来の濃厚で複雑なミネラル感と、果実と花のノートを伴うサムソ品種の繊細さと上品さが合わさった、独特な感覚をお楽しみいただくことです。フレンチオークの新樽で25か月間熟成させます。カタラン語で「海の波」を意味するワインの名称「ラス・オナス」（Les Ones）は、当社のブドウ畑が広がる、狭くて波打った段丘を見た際にこのワインを思い浮かべてほしいという想いから生まれました。サムソ（カリニェナ）品 種を100%使用。

テイスティングの特徴

深みのあるバルサミコ酢のような熟した野生の果実のノートが感じられ、フィニッシュはスパイス香とトースト香という複雑で濃厚な香り。口に含むと、爽やかな甘味と、上品な樽からくるスモーク香とトースト香が感じられます。フィニッシュはミネラル感と上品な凝縮感が合わさります。

www.vinosiberian.com

VIÑAS del JARO
PESQUERA DE DUERO

VIÑEDOS DE
YASO

BODEGAS Y VIÑEDOS
CAL GRAU