

PAGO GARDUÑA

パゴ・ガルドウナ



ワイン名 : パゴ・ガルドウナ
PAGO GARDUÑA

ヴィンテージ : 2016

生産者名 : アバディア・レトウエルタ

原産国 : スペイン

地方・地区 : カスティーリャ・イ・レオン/サルドン・デ・ドウエロ

格付 : V.T カスティーリャ・イ・レオン

規格 : 750ml x 6本

セパージュ : シラー100%

熟成 : フレンチオーク新樽で 16.5 か月

アルコール度数 : 14.5%

JANコード : 8 437005 944350

参考小売価格 : ¥20,000-(税抜)

【テイastingコメント】

プラム、ブラックベリー、ブラックチェリーといった黒系果実にスマイル、トースト、ブリオッシュなどの複雑で芳醇な香り。口に含むとすぐにスムーズでエレガントなタッチから始まり凝縮した果実味が弾けだす。フレッシュでベジタルなフィニッシュも兼ね備えていて果実味との調和がとれている。

パーカーポイント 93

ペニンガイド 94

NOTES

アバディア・レトウエルタはブドウ畑の一部が原産地呼称(DO)に認定されていないサルドン・デ・ドウエロ村にあるため、格付けはピノ・デ・ラ・ティエラになっています。その代わりに、DOの規制に縛られることなく、自由な発想でバラエティー豊かな商品を展開しています。1997年、この村で初めてワインをリリースしたのもこのワイナリーで、歴史は非常に浅いものの、ロバート・パーカー氏からも90点以上の評価をされ、「今世紀最大の発見の一つ」とまで言わしめた実力を誇ります。畑はかの有名なボデガス・ベガ・シシリアに隣接、非常に恵まれた場所に位置し上質なワインが次々と生み出されています。パゴ・ガルドウナ 2016 の生産本数は 15 樽。シラーのパゴ(区画)から作られる貴重なワインです。

2016 ヴィンテージ: 着色期はゆっくりだったが高温が目立った。特に 9 月の暑さは 30 度を超え歴史的な暑さを記録したが中旬の降雨により熟度がまとまった。乾燥していたため湿度が低く病害がほぼ発生しなかった利点もあり全体として平均収量は 5,000kg/ha と増加し基準に沿った数値だった。リベラデルドウエロ、ルエダやトロも歴史的に収量の多かった年となった。