OSSA

オサ

ワ イ ン 名 ：	オサ
ヴィンテージ ：	2018
生 産 者 名 ：	ボデガス・マノ・ア・マノ アスンシオン・イエベネス（醸造家）
原 産 国 ：	スペイン
地 方 ・ 地 区 ：	カスティーリャ・ラ・マンチャ州/
格 付 ：	VT カスティーリャ
規 格 ：	750ml x 6 本
セ パ ー ジ ュ ：	センシベル（テンプラニーリョ） 100%
土 壌 ：	砂 質
発 酵 ：	単一畑“ベンタ・ラ・オサ”で採れた平均樹齢 50～80 年のブドウを 14～16 日間マセレーション
熟 成 ：	フレンチオーク樽で 12 ヶ月
アルコール度数 ：	14%
ＪＡＮ コード ：	8 437005 637603
参考小売価格 ：	￥3,500（税抜）

【テイスティングコメント】

熟した赤系果実にバルサミック、樽由来のスパイス、コーヒー、ココアなど全てが樽のニュアンスと溶け込み調和したアロマ。力強くフルボディでありながらミネラル感を伴ったフレッシュさもありストラクチャーのしっかりした余韻の長いワイン。

ペニンガイド 2022 92 ポイント獲得

NOTES

ラ・マンチャにある比較的新しいワイナリーで、平均樹齢 40 年のブドウ畑の他、“ベンタ・ラ・オサ”という質の高い単一畑も所有しています。この地方で栽培されているセンシベル（テンプラニーリョ）と、他地域のテンプラニーリョとの違いがあるとすれば、日照りの強い大陸性気候による、コクのある色合いの赤ワインになると言えるかもしれません。名前の由来はワイナリーの畑が隣接している村名 Ossa de Montiel（オサデモンティエル）の名前から。Osa はスペイン語で熊を表すことからラベルになりました。オサ 2018 の生産本数は 3 万 5 千本。2017 年同様暑く乾燥した年ではあるものの前年より湿度はありました。温暖な夏によりゆっくりとバランスよくぶどうが熟していったため最高の状態のぶどうを収穫できました。