

# OBALO SAN ROQUE

オバロ サンロケ



ワイン名：オバロ サンロケ (ホベン)  
 ヴィンテージ：2021  
 生産者名：ボデガス・オバロ  
 Bodegas Obalo  
 原産国：スペイン  
 地方・地区：リオハ・アルタ  
 格付：DOCa リオハ  
 規格：750ml x 6本  
 セパーチュ：テンプラニーリョ 100%  
 醸造：発酵前2日間コールドマセレーション。  
 熟成：フレンチオーク3ヵ月。(新樽率50%)  
 アルコール度数：14%  
 JANコード：8 437009 913307-  
 参考小売価格：¥2,200(税抜)

## 【テイastingコメント】

チェリーやストロベリーといったテンプラニーリョ特有の野生の赤い果実の香り豊か、口の中の広がりや優しさをレッドベリーやチェリーの風味がピロードのようななめらかなタッチと一緒に広がる。余韻にはスパイス感が心地よくまとまっている。

## NOTES

ボデガス・オバロは2006年設立、ナイアやドミニオ・デ・アタウタなどスペインの有名ワイナリーを所有するアバンテセレクトグループのリオハで展開するワイナリー。標高400~700メートルの粘土石灰質土壌でシエラ・カンタブリアの傾斜に位置する42haの畑から造られます。サンビセンテ・ソンシエラやサマニエゴなどリオハの中でも有数の銘醸地に隣接しており、アバロ村にあることからワイナリーの名前の由来となっています。シエラ・カンタブリアの恵みを受け大陸性気候の影響を受けた大西洋気候の理想的な環境のもと、伝統を尊重しながらモダンなワインに仕上げています。ワイナリーの生産本数は年間30万本。醸造家のファンカルロス・マルティネス氏はリオハのアロ出身で2015年にアバンテセレクトグループに。自身の30年のキャリアをリベラデルドゥエロやトロで過ごし、またベガシリアグループのアリオンで5年の経験をもつベテラン醸造家です。このホベントタイプのオバロは樹齢25年までの比較的若い木からフレッシュさと果実味を求めて造られました。(生産量2万3千300本。)より土地の個性に重きをおくコンセプトで、「サンロケ」という区画の名前から由来しています。その区画は標高630mの小高い丘の上で畑の中にかつて教会があったため「サンロケ(サンは聖人の意)」と呼ばれています。