

EL CABERNET F

エル カベルネ



ワイン名：エル カベルネ

ヴィンテージ：2018

生産者名：チョサス・カラスカル Chozas Carrascal

原産国：スペイン

地方・地区：バレンシア・レケーナ

格付：ビノ・デ・パゴ

規格：750ml x 6本

セパージュ：カベルネフラン 100%

醸造：地場酵母で7,000リットルのコンクリートタンクで18日間発酵。MLFはコンクリートタンクと225から300リットルのアリエ産フレンチオーク(新樽から3回目使用樽)。フレンチオークと卵型コンクリートタンクで熟成(約9か月)。最初の数か月はバトナーージュを毎週行う。

アルコール度数：15%

JANコード：8 437012 547650

参考小売価格：¥7,000(税抜)

【テイastingコメント】

ブラックベリーやスパイス、チョコレートなどの香り豊か。円やかでミネラル感、バルサミック。カベルネ系のグリーンなタッチにプラムやブラックチェリーといった果実味が美しく前面に上ってくる。ボディのしっかりした表現力豊かなユニークなワイン。

ペニンガイド 2023 95

NOTES

ワイナリーの設立は1990年、バレンシアの州都から70km離れたレケーナのサン・アントニオ村に位置する家族経営のワイナリー。栽培面積は40haのうち現在32haがビノ・デ・パゴに認定されています。樹齢100年の古木のボバルをはじめとする赤8種類(ボバル、シラー、メルロー、ガルナッチャ、モナストレル、テンプラニーリョ、カベルネフラン、カベルネソーヴィニヨン、白3種類(マカベオ、シャルドネ、ソーヴィニヨンブラン)の合計11品種という多品種栽培を手掛け、シラーやソーヴィニヨンブランは初めてDOに認定されるというこの地のパイオニア的存在です。そのブレンドした品種の数を名前にした「3」「4」「8」は2012年にパゴ認定を受けました。(スペインで現時点認定されているパゴは全17。)標高800m、石灰岩土壌で大陸性気候に地中海性気候の影響も受けながら「環境にやさしいワイン作り」をモットーに取り組んでいます。(2010年にオーガニック認定。)除草剤などの農薬は一切使わず肥料は羊のたい肥を使います。またトラクターや機械からのCO2排出量削減にも気を使い、設備で使用する電気の6割はソーラーパネルで自家発電、将来的には9割をめざすなど、環境対策にも熱心に取り組んでいます。1本1本生産者が手書きで本数のナンバリングとサインをいれている希少なワイン。