

LAFOU EL SENDER

ラフォー エルセンドル



ワイン名：ラフォー エルセンドル

ヴィンテージ：2020

生産者名：ラフォー・セラー（ロケッタ・オリヘングループ）

原産国：スペイン

地方・地区：カタルーニャ州

格付：DO テラアルタ

規格：750ml x 6本

セパージュ：ガルナッチャ 70%、シラー 20%、
モレニーリョ 10%

醸造：手摘み収穫したぶどうを 5°C に冷やしてから除梗、発酵は 26°C で 1 日 3 回ピヤージュしながら約 10 日間発酵（15% を卵型タンクで発酵）。フレンチオーク（80%、うち新樽 30%）とスロベニア産ヨーロッパオーク（20%）で 6 カ月間熟成。

アルコール度数：14.5%

JAN コード：8 411106 075090

参考小売価格：¥2,800（税抜）

【テイastingコメント】

ブラックベリーやバルサミコを思わせるフレッシュな香りにドライフラワーなど濃縮感のある香りは豊かで土地の個性を思わせる。口に含むと甘草などのスパイスとほのかな甘みとタンニンがまとまりボリュームさとフレッシュさを兼ね備えた洗練された味わいに仕上がっています。**ジェームス・サックリング 90 ポイント**

NOTES

カタルーニャで 800 年以上の歴史を誇るロケッタオリヘン社がカタルーニャ地方南部 DO テラアルタのワイナリーを 2007 年から所有。テラアルタは UNESCO の「エコパーク（自然と人間の共生する地域）」に指定されました。エルセンドルはカタルーニャ語で「（畑の間を通る）小道」を意味。ガルナッチャは 10ha、シラー 0.5ha、モレニーリョ 3ha の畑を所有し、エルセンドルの樹齢は 25-40 年。品種毎に発酵、樽熟成後にブレンドしさらに 1 カ月ステンレスタンクで寝かせています。ガルナッチャは赤い果実のアロマを、シラーはストラクチャー、モレニーリョが酸を与えています。2014 ヴィンテージの年間生産量は 7 万本。醸造家のホアンソレル氏の名声は地元でも名高く、各誌から高い評価を得ています。三ツ星のサンパウヤー一ツ星 Can Jubany といった現地の星付レストランで採用されています。プリティッシュエアウェイズのビジネスクラスに採用実績あり。シルベールエガイヤール 2018 金賞受賞。2015 ヴィンテージはデキャンター誌の“世界の 20 ドル以下のワインベスト 20”に選ばれました！