

VEGAMAR RESERVA

ベガマル・レセルバ



ワイン名：ベガマル・レセルバ

ヴィンテージ：2018

生産者名：ボデガス・ベガマル

Bodegas Vegamar

原産国：スペイン

地方・地区：バレンシア・アルトウーリア

格付：DO バレンシア

規格：750ml x 6本

セパージュ：カベルネソーヴィニヨン、メルロー、シラー

醸造：アメリカンオークで14ヵ月、瓶内熟成22ヵ月以上。

アルコール度数：14%

JANコード：8 430680 001226

参考小売価格：¥3,300(税抜)

【テイastingコメント】

熟したドライフルーツ、ココナッツ、オーク由来のトーストのニュアンス、第三アロマの織りなす複雑で凝縮感のあるアロマ。ベルベットのよう滑らかでソフトなタンニン。マーマレードやトフィーのニュアンスがバランスのよい酸と共に複雑味と奥行きのある構成。

参考：ペニンガイド2020 89

参考：デキャンター—2019 91ポイント

NOTES

ワイナリーの設立は1999年、バレンシアの州都から65km離れたサブゾーン、アルトウーリアに位置します。山間の、トゥーリア川とトゥエハル川に囲まれたぶどう栽培に理想的な自然条件に恵まれ、最新の醸造設備と伝統的な醸造方法を駆使しながら山間部の豊かな果実味とアロマに加え、長期熟成のできる上質のワインを目指してとりにくんでいます。最近ではバレンシアの実力派醸造家のパブロ・オッソーリオ氏をコンサルタントに招き入れ、より一層品質が向上し、国際的なコンクールの受賞数からもその実力が伺えます。テンプラニーリョを中心にカベルネ、メルロー、シラー、ソーヴィニヨンブラン、マカベオを約50haの畑から造り、レケーナというサブゾーンではカバも造っています。土壌は砂地、泥土、粘土質で品種毎に9区画に分けて栽培しています。畑には化学肥料を使わず牛糞を利用した有機肥料を用い、ぶどう栽培に必要な土中の微生物の活動に役立てます。